

AMW 595

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilização

Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за използване

הוראות שימוש



Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по эксплуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

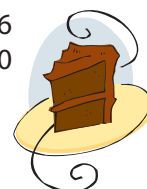
www.whirlpool.com



SPIS TREŚCI



INSTALACJA	3
WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA	4
ŚRODKI OSTROŻNOŚCI	5
PRZYBORY	6
ZABEZPIECZENIE PRZED URUCHOMIENIEM/ ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI	7
STAN POTRAWY	7
ZMIANA USTAWIEŃ	8
MINUTNIK KUCHENNY (TIMER)	9
SZYBKIE NAGRZEWANIE	10
SZYBKI START	11
KONWENCJONALNE	12
KONWENCJONALNE + MF	13
GRILL	14
GRILL + MF	15
TURBO GRILL	16
TURBO GRILL + MF	17
TERMOOBIEG	18
TERMOOBIEG + MF	19
CIASTEczKA	20
CIASTEczKA + MF	21
(SPECJALNE) UTRZYMYWANIE TEMPERATUR	22
(SPECJALNE) WYRASTANIE CIASTA	23
AUTOMATYCZNE PODGRZEWANIE	24
ROZMRAŻANIE W TRYBIE RĘCZNYM	26
SZYBKIE ROZMRAŻANIE	27
GOTOWANIE I PODGRZEWANIE/ ZA POMOCĄ MIKROFAL	28
POZIOM MOCY	28
TRYB ASYSTENTA	29
PRZEPISY	30
KONSERWACJA I CZYSZCZENIE	35
INSTRUKCJA USUWANIA USTEREK	36
OCHRONA ŚRODOWISKA	40





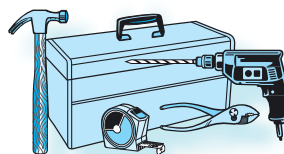
INSTALACJA



MONTOWANIE URZĄDZENIA



PODZAS INSTALACJI URZĄDZENIA NALEŻY POSTĘPOWAĆ ZGODNIE Z DOSTARCZONĄ oddzielną instrukcją.



PRZED PODŁĄCZENIEM



SPRAWDZIĆ, CZY NAPIĘCIE PODANE na tabliczce znamionowej jest zgodne z tym, jakie jest w Państwa mieszkaniu.

UPEWNIĆ się, że komora kuchenki jest opróżniona przed zamontowaniem.

SPRAWDZIĆ, CZY URZĄDZENIE NIE JEST USZKODZONE. Sprawdzić, czy drzwi kuchenki dokładnie przylegają do urządzenia po zamknięciu. Opróżnić kuchenkę i oczyścić jej wnętrze przy pomocy miękkiej, wilgotnej ściereczki.



NIE NALEŻY URUCHAMIAĆ URZĄDZENIA, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone, jeśli nie działa ono prawidłowo lub, gdy zostało uszkodzone, bądź spadło. Nie zanurzać przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie. Przewód zasilający należy utrzymywać z dala od gorących powierzchni, ponieważ mogą spowodować porażenie prądem, pożar i inne zagrożenia.

PO PODŁĄCZENIU

KUCHENKI MOŻNA UŻYWAĆ TYLKO przy prawidłowo zamkniętych drzwiach.



UZIEMIENIE URZĄDZENIA jest obowiązkowe. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia ciała osób, zwierząt oraz uszkodzenia przedmiotów wynikłe z niespełnienia tego wymogu.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek problemy spowodowane niezastosowaniem się użytkownika do niniejszych instrukcji.



WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



PROSIMY O UWAŻNE PRZECZYTANIE I ZACHOWANIE NA PRZYSZŁOŚĆ



NIE NALEŻY PODGRZEWać ANI STOSOWAć PALNYCH MATERIAŁÓW wewnątrz lub w pobliżu kuchenki. Opary mogą spowodować zagrożenie pożarem lub wybuchem.



NIE NALEŻY UŻYWAć KUCHENKI MIKROFALOWEJ DO SUSZENIA TKANIN, PAPIERU, PRZYPRAW, ZIÓŁ, DREWNA, KWIATÓW LUB INNYCH PALNYCH MATERIAŁÓW. **MOŻE TO SPOWODOWAć POŻAR.**



JEŚLI MATERIAŁ ZNAJDUJĄCY SIĘ WENĄTRZ LUB NA ZEWNĄTRZ KUCHENKI ZAPALI SIĘ, należy trzymać drzwi zamknięte i wyłączyć kuchenkę. Odłączyć kabel zasilający lub wyłączyć zasilanie na tablicy bezpiecznikowej lub wyłącznikowej.



NIE NALEŻY GOTOWAć ŻYWNÓŚCI ZBYT DŁUGO. Może to spowodować pożar.



NIE POZOSTAWIAć KUCHENKI BEZ NADZORU, zwłaszcza, gdy do gotowania używa się pojemników papierowych lub wykonanych z tworzyw sztucznych i innych materiałów łatwopalnych. Papier może się zwęglić lub zapalić, zaś niektóre rodzaje plastiku mogą się topić podczas podgrzewania żywności.



NIE UŻYWAć żrących środków i oparów chemicznych w urządzeniu. Zakupiona kuchenka została zaprojektowana specjalnie do podgrzewania i gotowania produktów żywnościowych. Nie jest ona przeznaczona do celów przemysłowych ani laboratoryjnych.



DZIECI MOGĄ obsługiwać kuchenkę bez nadzoru osób dorosłych jedynie wówczas, gdy zostały odpowiednio poinstruowane, jak należy bezpiecznie obchodzić się z urządzeniem i rozumieją zagrożenia wynikające z niewłaściwego użycia kuchenki.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez małe dzieci oraz osoby niepełnosprawne bez nadzoru. Należy uważać, aby kuchenka nie była przedmiotem zabaw małych dzieci.

Jeśli kuchenka posiada tryb kombinowany, w związku z wytwarzanymi wysokimi temperaturami, dzieci mogą korzystać z kuchenki jedynie pod nadzorem osób dorosłych.



NIE NALEŻY UŻYWAć KUCHENKI DO PODGRZEWANIA POTRAW W SZCZELNYCH POJEMNIKACH. WZROST CIŚNIENIA MOŻE SPOWODOWAć SZKODY PRZY OTWIERANIU LUB NAWET SPOWODOWAć WYBUCH.



NALEŻY OKRESOWO SPRAWDZAć, czy nie są uszkodzone uszczelki drzwi oraz miejsca w ich pobliżu. W przypadku stwierdzenia uszkodzeń, nie należy używać kuchenki do czasu naprawienia uszkodzeń przez wykwalifikowanego technika serwisu.

JAJKA

NIE KORZYSTAć Z FUNKCJI MIKROFAL do gotowania lub podgrzewania całych jaj w skorupce lub bez, gdyż mogą eksplodować nawet po zakończeniu gotowania.





ŚRODKI OSTROŻNOŚCI



OGÓLNE

NINIEJSZE URZĄDZENIE PRZEZNACZONE JEST WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO!

NIE WOLNO WŁĄCZAĆ KUCHENKI bez potraw w środku, jeśli wybrano funkcję mikrofal. Taka eksploatacja urządzenia może spowodować jego uszkodzenie.

PODZAS PRÓBNEJ OBSŁUGI kuchenki należy umieścić w niej szklankę z wodą. Woda pochłania energię mikrofal i kuchenka nie ulegnie uszkodzeniu.

KOMORY KUCHENKI NIE NALEŻY UŻYWAĆ jako szafki.

NALEŻY USUNĄĆ METALOWE WIĄZANIA torebek papierowych lub plastikowych, zanim torebki zostaną włożone do kuchenki.



SMAŻENIE NA OLEJU

NIE NALEŻY UŻYWAĆ URZĄDZENIA DO SMAŻENIA NA OLEJU, PONIEWAŻ NIE MOŻNA KONTROLOWAĆ TEMPERATURY OLEJU.



NALEŻY UŻYWAĆ RĘKAWIC LUB OCHRANIACZY, aby zapobiec poparzeniom podczas dotykania pojemników, części kuchenki i naczyń.

PŁYNY

Np. NAPOJE LUB WODA. Przegrzanie płynu ponad punkt wrzenia może nastąpić bez oznak wrzenia. Może to prowadzić do nagłego wygotowania się gorącego płynu.



Aby do tego nie dopuścić,

należy wykonać następujące czynności:

1. Unikać używania pojemników o prostych ścianach i wąskich szyjkach.
2. Wymieszać płyn przed wstawieniem naczynia do kuchenki i pozostawić w naczyniu łyżeczkę do herbaty.
3. Po podgrzaniu należy odczekać chwilę, ponownie zamieszać, a następnie ostrożnie wyjąć naczynie z kuchenki.

OSTRZEŻENIE

NIE KORZYSTAĆ Z FUNKCJI MIKROFAL do gotowania lub podgrzewania potraw zawierających alkohol.

Po PODGRZANIU POTRAW LUB PŁYNÓW DLA

DZIECI w słoiczku lub butelce

dla niemowląt, należy zawsze

wymieszać zawartość i spraw-

dzić temperaturę przed podaniem. Zapewni to

równomierne rozprowadzenie ciepła i uniknięcie

ryzyka poparzeń.

Przed podgrzaniem należy zdjąć pokrywkę i smoczek!





PRZYBORY KUCHENNE



OGÓLNE

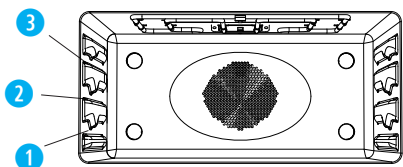
NA RYNKU DOSTĘPNYCH jest wiele różnorodnych przyborów kuchennych. Przed ich zakupem, należy upewnić się, czy nadają się do kuchenek mikrofalowych.

PRZED UŻYCIEM NACZYŃ, NALEŻY UPEWNIĆ SIĘ, CZY SĄ one odporne na działanie wysokich temperatur i przepuszczają mikrofa-



WSKAŹNIKI POZIOMU

W PRZYPADKU WYBRANIA NIEKTÓRYCH FUNKCJI, wskaźniki poziomów będą migać i zapalać się. Najpierw będą krótko migać wskaźniki poziomów dozwolonych do stosowania z wybraną funkcją, a następnie zapali się wskaźnik zalecanego poziomu dla danej funkcji. W tym przypadku krótko migają wskaźniki poziomów 1 i 3, a następnie pozostanie zapalony wskaźnik zalecanego poziomu 2.

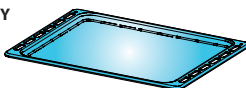


TACKA DO PIECZENIA

TACKĘ DO PIECZENIA NALEŻY

STOSOWAĆ do gotowania lub pieczenia za pomocą funkcji „Termoobieg”, „Konwencjonalne” i „Ciasteczka”.

NIGDY NIE WOLNO jej używać w połączeniu z mikrofalami.



SZKLANY OCIEKACZ

Szklany ociekacz należy umieścić pod rusztem drucianym w przypadku korzystania z funkcji „Grill” lub „Grill i mikrofale”. Można go również używać jako naczynie do gotowania lub tacka do pieczenia w przypadku korzystania z funkcji „Termoobieg”, „Konwencjonalne” i „Ciasteczka” w połączeniu z mikrofalami.



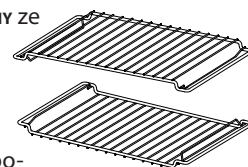
Szklany ociekacz służy do zbierania ściekających soków z owoców oraz cząstek potraw, które mogłyby zaplamić i zabrudzić wnętrze kuchenki.

ZAWSZE STOSOWAĆ SZKLANY OCIEKACZ w przypadku korzystania z mikrofal. Należy go umieszczać na poziomie 1. Należy unikać umieszczania naczyń bezpośrednio na dnie kuchenki.

RUSZT DRUCIANY

STOSOWAĆ RUSZT DRUCIANY ze

wszystkimi metodami gotowania oprócz funkcji mikrofal. Ruszt druciany umożliwia cyrkulację gorącego powietrza na około potrawy i może zostać umieszczony z podwyższeniem skierowanym do góry lub do dołu, w celu regulacji odległości od grzałki. Jeśli potrawa będzie znajdować się bezpośrednio na ruszcie drucianym, należy pod spodem ustawić szklany ociekacz. Może być również stosowany z funkcjami „Termoobieg”, „Konwencjonalne” i „Ciasteczka”. Można go również używać w przypadku połączenia powyższych funkcji z mikrofalami.





ZABEZPIECZENIE PRZED URUCHOMIENIEM / ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI



ZABEZPIECZENIE PRZED URUCHOMIENIEM AKTYWUJE SIĘ AUTOMATYCZNIE PO UPŁYWIE jednej minuty od chwili, kiedy kuchenka znajdzie się w trybie „czuwania”. (Kuchenka znajduje się w trybie „czuwania”, gdy na wyświetlaczu widoczny jest zegar w formacie 24-godzinny lub, gdy zegar nie został ustawiony i wyświetlacz jest wygaszony).



NALEŻY OTWORZYĆ I ZAMKNAĆ DRZWI, np. w celu włożenia potrawy do środka, zanim nastąpi zwolnienie blokady. Na wyświetlaczu pojawi się napis „DRZWI”.

DRZWI



STAN POTRAWY



„STAN POTRAWY” JEST DOSTĘPNY DLA NASTĘPUJĄCYCH FUNKCJI:

**AUTOMATYCZNE ODGRZEWANIE,
TRYB ASYSTENTA**

DLA POWYŻSZYCH funkcji, istnieje możliwość wyboru osobistej kontroli końcowego wyniku za pomocą funkcji „Dostosowanie stanu potrawy”. Funkcja ta umożliwia osiągnięcie wyższej lub niższej temperatury końcowej w porównaniu z domyślnym ustawieniem standardowym.

W PRZYPADKU UŻYCIA jednej z tych funkcji, kuchenka wybierze domyślne ustawienie standardowe. To ustawienie zazwyczaj daje najlepszy efekt. Lecz, jeśli podgrzana potrawa jest zbyt gorąca do natychmiastowego spożycia, można łatwo dostosować to przed kolejnym użyciem tej funkcji. Dokonuje się tego przez wybranie poziomu stanu potrawy za pomocą pokrętła regulacyjnego tuż po naciśnięciu przycisku „Start”.

STAN POTRAWY	
POZIOM	EFEKT
STAN POTRAWY +2	DAJE NAJWYŻSZĄ TEMPERATURĘ KOŃCOWĄ
STAN POTRAWY +1	DAJE WYŻSZĄ TEMPERATURĘ KOŃCOWĄ
STAN POTRAWY 0	DOMYŚLNE USTAWIENIE STANDARDOWE
STAN POTRAWY -1	DAJE NIŻSZĄ TEMPERATURĘ KOŃCOWĄ
STAN POTRAWY -2	DAJE NAJNIŻSZĄ TEMPERATURĘ KOŃCOWĄ

UWAGA:

STAN POTRAWY można ustawić bądź wyregulować wyłącznie w ciągu pierwszych 20 sekund pracy urządzenia.



SCHŁADZANIE



PO ZAKOŃCZENIU FUNKCJI, kuchenka przeprowadza procedurę schładzania. Jest to normalne i wyłącza się automatycznie po zakończeniu.

PROCEDURA SCHŁADZANIA może zostać przerwana bez żadnej szkody dla kuchenki przez otwarcie drzwi.



ZMIANA USTAWIEŃ

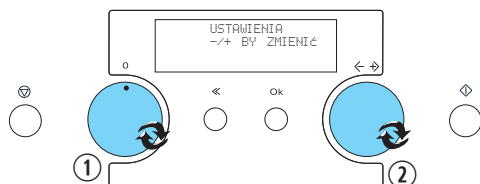


Po podłączeniu urządzenia do sieci po raz pierwszy należy ustawić język i zegar.

Po przerwie w dopływie prądu zegar będzie mi-gać i należy ustawić go ponownie.

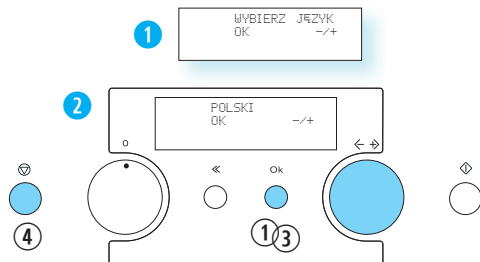
KUCHENKA POSIADA funkcje, które można dosto-sować według własnego uznania.

1. OBRÓCIĆ WIELOFUNKCYJNE POKRĘTŁO na pozycję „Ustawienia”.
2. ZA POMOCĄ POKRĘTŁA REGULACYJNEGO wybrać jedną z poniższych funkcji do dostosowania.



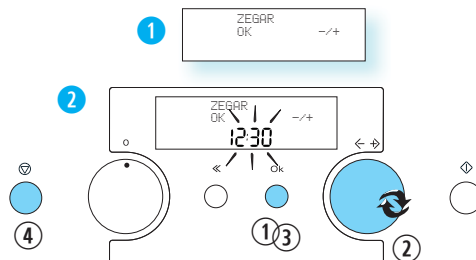
JĘZYK

1. NACISNĄĆ PRZYCISK **OK**.
2. OBRÓCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE, aby wybrać jeden z dostępnych języków.
3. NACISNĄĆ PRZYCISK **OK** ponownie, aby potwierdzić wybór.
4. Po zakończeniu ustawiania nacisnąć przycisk „Stop”, aby opuścić funkcję ustawień i zapisać wszystkie zmiany.



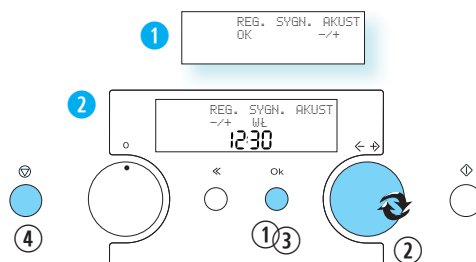
ZEGAR

1. NACISNĄĆ PRZYCISK **OK**.
2. OBRÓCIĆ POKRĘTŁO REGULACJI, aby ustawić właściwą godzinę (lub nacisnąć przycisk „Stop”, aby usunąć zegar z wyświetlacza).
3. NACISNĄĆ PRZYCISK **OK** ponownie, aby potwierdzić wybór.
4. Po zakończeniu ustawiania nacisnąć przycisk „Stop”, aby opuścić funkcję ustawień i zapisać wszystkie zmiany.



SYGNAŁ AKUSTYCZNY

1. NACISNĄĆ PRZYCISK **OK**.
2. OBRÓCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE, aby włączyć lub wyłączyć sygnał akustyczny.
3. NACISNĄĆ PRZYCISK **OK** ponownie, aby potwierdzić wybór.
4. Po zakończeniu ustawiania nacisnąć przycisk „Stop”, aby opuścić funkcję ustawień i zapisać wszystkie zmiany.



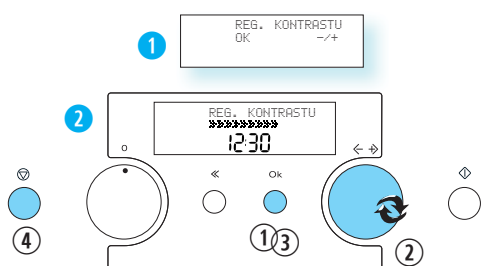


ZMIANA USTAWIEŃ



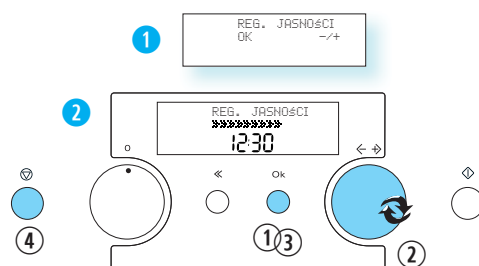
KONTRAST

1. **NACISNAĆ PRZYCISK OK.**
2. **OBACZAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, aby ustawić odpowiedni poziom kontrastu.
3. **NACISNAĆ PRZYCISK OK** ponownie, aby potwierdzić wybór.
4. **PO ZAKOŃCZENIU USTAWIANIA NACISNAĆ PRZYCISK „STOP”,** ABY OPUŚCIĆ funkcję ustawień i zapisać wszystkie zmiany.



JASNOŚĆ

1. **NACISNAĆ PRZYCISK OK.**
2. **OBACZAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, aby ustawić odpowiedni poziom jasności.
3. **NACISNAĆ PRZYCISK OK** ponownie, aby potwierdzić wybór.
4. **PO ZAKOŃCZENIU USTAWIANIA NACISNAĆ PRZYCISK „STOP”,** ABY OPUŚCIĆ funkcję ustawień i zapisać wszystkie zmiany.



MINUTNIK KUCHENNY (TIMER)



Z TEJ FUNKCJI MOŻNA SKORZYSTAĆ, gdy należy zmierzyć czas, np. podczas gotowania jajek lub wyrastania ciasta przed jego pieczeniem itd. Niniejsza kuchenka posiada również specjalną funkcję przeznaczoną do wyrastania ciasta (patrz Wyrastanie ciasta).

1. **OBROCIĆ WIELOFUNKCYJNE POKRĘTŁO** na pozycję zero. Zegar zostanie wyświetlony, jeśli został ustawiony, w przeciwnym razie wyświetlacz pozostanie pusty.
2. **NACISNAĆ PRZYCISK OK**, aby przywołać tryb ustawiania.
3. **OBROCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE** zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby ustawić żądany czas gotowania.



MINUTNIK KUCHENNY AUTOMATYCZNIE ROZPOCZNIE odliczanie po 10 sekundach. Nacisnąć przycisk „Start”, aby rozpocząć wcześniej.

GDY MINUTNIK ZAKOŃCZY ODLICZANIE, wyemitowany zostanie sygnał akustyczny.

4. **ABY WYŁĄCZYĆ MINUTNIK KUCHENNY** przed zakończeniem odliczania, należy nacisnąć przycisk „Stop”.

UWAGA: Minutnik kuchenny jest uruchomiony, gdy wyświetlacz przestanie migać. Odliczanie odbywa się w minutach.



SZYBKIE NAGRZEWANIE



NALEŻY UŻYĆ TEJ FUNKCJI DO WSTĘPNEGO NAGRZANIA pustej kuchenki.

WSTĘPNE NAGRZANIE jest zawsze przeprowadzane przy pustej kuchenie tak samo, jak w przypadku tradycyjnego kuchenki przed gotowaniem lub pieczeniem.

NIE WOLNO UMIESZCZAĆ POTRAW W KUCHENCIE PRZED LUB PODCZAS wstępnego nagrzewania. Zostanie ona spalona z powodu wysokiej temperatury.

1. OBRÓCIĆ POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE na pozycję „Szybkie nagrzewanie”.

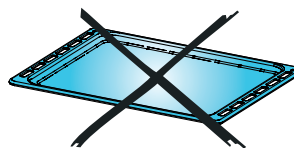
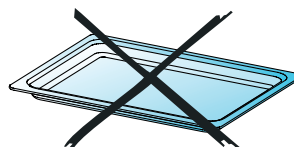
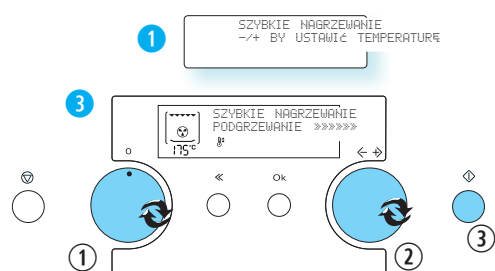
2. OBRÓCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE, aby ustawić temperaturę.

3. NACISNĄĆ PRZYSKIS „START”.

PODZAS PROCESU PODGRZEWANIA pasek wskaźnika będzie wzrastać do momentu osiągnięcia ustawionej temperatury.

PO ROZPOCZĘCIU PROCESU PODGRZEWANIA można łatwo regulować temperaturę przy pomocy pokręta regulacyjnego.

GDY USTAWIONA TEMPERATURA ZOSTANIE OSIĄGNIĘTA, kuchenka utrzyma ustawioną temperaturę przez 10 minut przed wyłączeniem się. W tym czasie kuchenka czeka na włożenie potrawy i wybranie funkcji „Termoobieg”, „Ciasteczka” lub „Konwencjonalne”, aby rozpocząć gotowanie.





JET START (SZYBKI START)



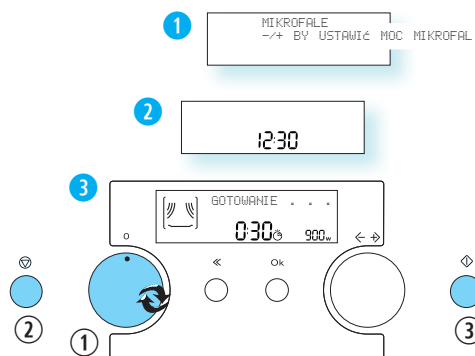
FUNKCJA TA SŁUŻY DO SZYBKIEGO PODGRZEWANIA potraw o wysokiej zawartości wody, np; klarowne zupy, kawa lub herbata.

1. OBRÓCIĆ WIELOFUNKCYJNE POKRĘTŁO na pozycję mikrofal.

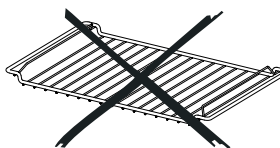
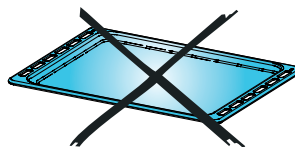
2. NACISNĄĆ PRZYCISK „STOP”.

3. NACISNĄĆ PRZYCISK „START”.

JEŚLI WIELOFUNKCYJNE POKRĘTŁO JEST ZAZWYCZAJ POZOSTAWIANE w pozycji Mikrofałe, a kuchenka znajduje się w trybie oczekiwania przed rozpoczęciem procedury, można przejść do punktu 3.



FUNKCJA TA URUCHAMIA SIĘ AUTOMATYCZNIE z pełną mocą mikrofal oraz czasem gotowania ustawionym na 30 sekund. Każde naciśnięcie zwiększa czas gotowania o 30 sekund. Po uruchomieniu funkcji, obracając pokrętkę w kierunku zgodnym lub przeciwnym do ruchu wskazówek zegara można wydłużyć lub skrócić czas.



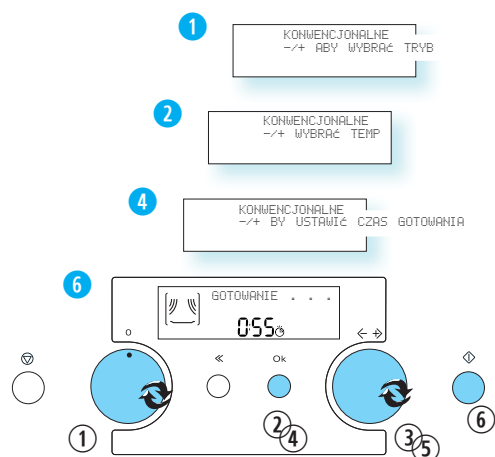
KONWENCJONALNE

NALEŻY UŻYĆ TEJ FUNKCJI tak samo, jak w piekarniku tradycyjnym podczas pieczenia ciastek, ciast, kroketów i bez.

1. **OBRÓCIĆ WIELOFUNKCYJNE POKRĘTŁO** na pozycję „**PODGRZEWANIE KONWENC.**”.
2. **NACISNĄĆ PRZYCIŚK OK**, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie (zostanie wyświetlona domyślna temperatura).
3. **OBRÓCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE**, aby ustawić temperaturę.
4. **NACISNĄĆ PRZYCIŚK OK**, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie (zostanie wyświetlony domyślny czas gotowania).
5. **OBRÓCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE**, aby ustawić żądany czas gotowania.
6. **NACISNĄĆ PRZYCIŚK „START”**.

UWAGA: Jeśli czas nie zostanie ustawiony, funkcja wyłączy się po otwarciu drzwi lub naciśnięciu przycisku „Stop”. Jeśli funkcja nie zostanie przerwana, wyłączy się automatycznie po 4 godzinach.

W PRZYPADKU GOTOWANIA POTRAW W NACZYNIACH, należy ustawić naczynia na ruszcie drucianym. **UŻYĆ TACKI DO PIECZENIA** do kroketów i pizz.





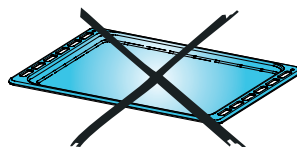
KONWENCJONALNE + MF



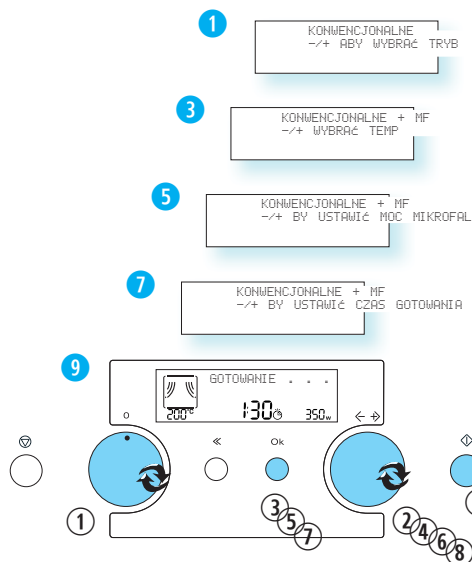
FUNKCJA TA SŁUŻY DO pieczenia ciast owocowych, chleba i zamrożonych gotowych dań.

1. **OBROCIĆ WIELOFUNKCYJNE POKRĘTŁO** na pozycję „Konwencjonalne”.
2. **OBROCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE** na pozycję „Konwencjonalne + MF”.
3. **NACISNĄĆ PRZYCISK OK**, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie (zostanie wyświetlona domyślna temperatura).
4. **OBROCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE**, aby ustawić temperaturę.
5. Nacisnąć przycisk OK, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie (zostanie wyświetlony domyślny poziom mocy).
6. **OBROCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE**, aby ustawić poziom mocy mikrofal.
7. **NACISNĄĆ PRZYCISK OK**, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie (zostanie wyświetlony domyślny czas gotowania).
8. **OBROCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE**, aby ustawić żądany czas gotowania.
9. **NACISNĄĆ PRZYCISK „START”**.

KONWENCJONALNE + MF	
POZIOM MOCY	SUGEROWANE ZASTOSOWANIE:
350 W	GOTOWANIE zamrożonej gotowej potrawy
160 W	PIECZENIE ciasta owocowego
90 W	PIECZENIA ciast, chleba



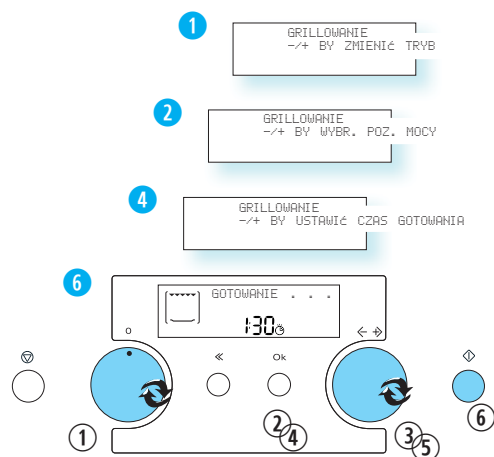
POZIOM WSADU	
POZIOM	SUGEROWANE ZASTOSOWANIE:
3	ZAMROŻONA GOTOWA POTRAWA
2	CIASTO OWOCOWE
1	CIASTA, CHLEB



GRILLOWANIE

TĘ FUNKCJĘ NALEŻY STOSOWAĆ w celu szybkiego przyrumienienia powierzchni potrawy.

- 1. OBRÓCIĆ WIELOFUNKCYJNE POKRĘTŁO** na pozycję grilla.
- 2. NACISNĄĆ PRZYCISK OK**, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie (zostanie wyświetlony domyślny poziom wsadu).
- 3. OBRÓCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE**, aby ustawić poziom mocy grilla (1-5).
- 4. NACISNĄĆ PRZYCISK OK**, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
- 5. OBRÓCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE**, aby ustawić żądany czas gotowania.
- 6. NACISNĄĆ PRZYCISK „START”**.



UWAGA: Jeśli czas nie zostanie ustawiony, funkcja wyłączy się po otwarciu drzwi lub naciśnięciu przycisku „Stop”. Jeśli funkcja nie zostanie przerwana, wyłączy się automatycznie po 4 godzinach.

PODCZAS STOSOWANIA FUNKCJI „GRILL” NIE NALEŻY POZOSTAWIAĆ ZBYT DŁUGO OTWARTYCH DRZWI, gdyż spowoduje to spadek temperatury.

DLA POTRAW TAKICH, JAK ser, tosty, steki i kielbasy. W celu osiągnięcia najlepszych wyników podgrzać element grzewczy grilla przez 3 minuty. Umieścić potrawę na ruszcie drucianym, a ruszt umieścić w szklanym ociekaczu, aby zbierał kapiące soki.



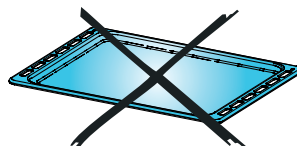
PRZED UŻYCIEM JAKICHKOLWIEK NACZYŃ, należy upewnić się, czy są one odporne na temperaturę powstającą w kuchence.



Podczas stosowania funkcji „Grill” nie wolno używać plastikowych przyborów. Ulegną one stopieniu. Kawałki drewna lub papieru także nie są odpowiednie.

POZIOM GRILLOWANIA

POZIOM	SUGEROWANE ZASTOSOWANIE:
4-5	GOTOWANIE filetów rybnych, cienkich plasterków mięs i drobiu.
1-3	PRZYRUMIENIANIE potraw takich, jak zapiekanki



POZIOM WSADU

POZIOM	SUGEROWANE ZASTOSOWANIE:
3	CIEŃKIE PLASTRY MIĘS, KIELBASY I TOSTY Z SEREM.
1 - 2	PORCJE KURCZAKA, WARZYWA.



GRILL + MF



FUNKCJA SŁUŻY DO gotowania zapiekanek rybnych, kotletów rybnych, kotletów i porcji kurczaka.

1. **OBRÓCIĆ WIELOFUNKCYJNE POKRĘTŁO** na pozycję grilla.
2. **OBRÓCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE** na pozycję trybu „Grill + MF”.
3. **NACISNĄĆ PRZYCIŚK OK**, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie (zostanie wyświetlony domyślny poziom mocy grillowania i zalecany poziom wsadu).
4. **OBRÓCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE**, aby ustawić poziom mocy grilla (1-5).
5. **NACISNĄĆ PRZYCIŚK OK**, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie (zostanie wyświetlony domyślny poziom mocy mikrofal).
6. **OBRÓCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE**, aby ustawić poziom mocy mikrofal.
7. **NACISNĄĆ PRZYCIŚK OK**, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
8. **OBRÓCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE**, aby ustawić żądany czas gotowania.
9. **NACISNĄĆ PRZYCIŚK „START”**.

PODCZAS STOSOWANIA FUNKCJI „GRILL” NIE NALEŻY POZOSTAWIAĆ ZBYT DŁUGO OTWARTYCH DRZWI, gdyż spowoduje to spadek temperatury.

DO POTRAW TAKICH JAK porcje kurczaka i kotlety rybne. W celu osiągnięcia najlepszych wyników podgrzać element grzewczy grilla przez 3 minuty. Stosować ruszt druciany nad szklanym ociekaczem

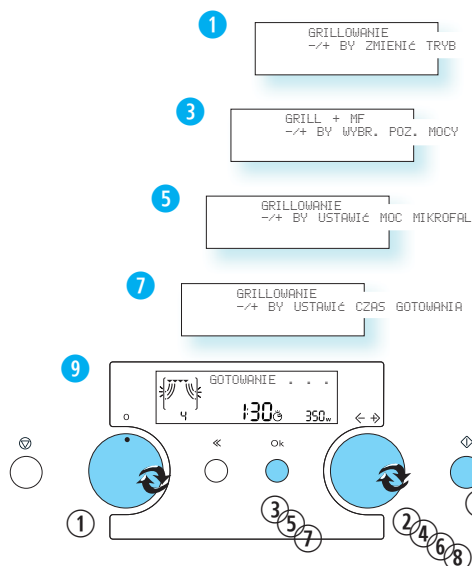
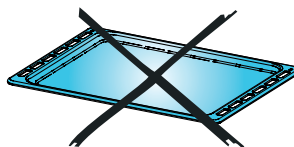


PRZED UŻYCIEM JAKICHKOLWIEK NACZYŃ, należy upewnić się, czy są one odporne na temperaturę powstającą w kuchence.



PODCZAS STOSOWANIA funkcji „Grill” nie wolno używać plastikowych przyborów. Ulegną one stopieniu. Kawałki drewna lub papieru także nie są odpowiednie.

GRILL + MF	
POZIOM MOCY	SUGEROWANE ZASTOSOWANIE:
350 W	GOTOWANIE zapiekanek i drobiu .
160 W	GOTOWANIE porcji kurczaka i warzyw.
90 W	GOTOWANIE kotletów rybnych.



POZIOM WSADU	
POZIOM	SUGEROWANE ZASTOSOWANIE:
3	RYBY
2	PORCJE KURCZAKA
1	PIECZENIE

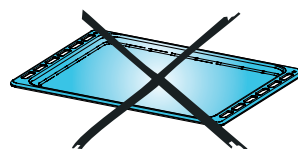
TURBOGRILL

FUNKCJA TA SŁUŻY DO gotowania takich potraw, jak faszerowane warzywa, porcje kurczaka.

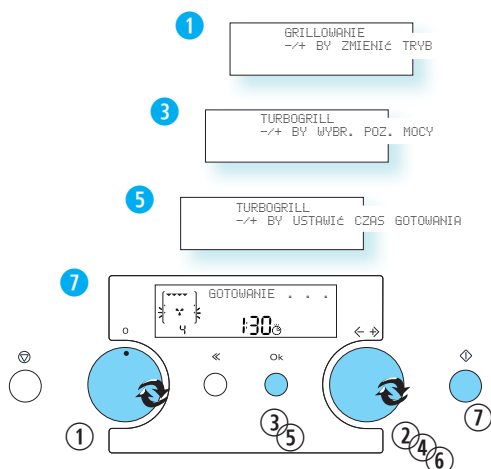
1. **OBRÓCIĆ WIELOFUNKCYJNE POKRĘTŁO** na pozycję grilla.
2. **OBRÓCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE**, aby zmienić tryb na „Turbo grill”.
3. **NACISNĄĆ PRZYCISK OK**, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie (zostanie wyświetlony domyślny poziom wsadu).
4. **OBRÓCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE**, aby ustawić poziom mocy grilla (1-5).
5. **NACISNĄĆ PRZYCISK OK**, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
6. **OBRÓCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE**, aby ustawić żądany czas gotowania.
7. **NACISNĄĆ PRZYCISK „START”**.

Uwaga: Jeśli czas nie zostanie ustawiony, funkcja wyłączy się po otwarciu drzwi lub naciśnięciu przycisku „Stop”. Jeśli funkcja nie zostanie przerwana, wyłączy się automatycznie po 4 godzinach.

POZIOM GRILLOWANIA	
POZIOM	SUGEROWANE ZASTOSOWANIE:
4-5	GOTOWANIE filetów rybnych, cienkich plasterków mięs i drobiu.
1-3	PRZYRUMIENIANIE potraw takich, jak zapiekanki



POZIOM WSADU	
POZIOM	SUGEROWANE ZASTOSOWANIE:
3	FILETY RYBNE, MIĘSA
2	PORCJE KURCZAKA
1	ZAPIEKANKI





TURBO GRILL + MF

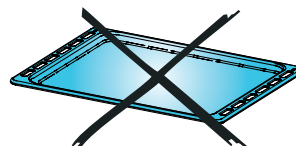


FUNKCJA TA SŁUŻY DO przygotowywania takich potraw jak zapiekanka, lasagne, drób oraz pieczone ziemniaki.

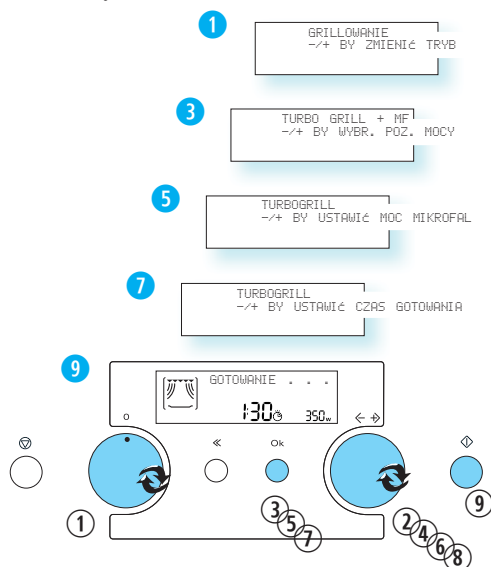
1. **ÓBRÓCIĆ WIELOFUNKCYJNE POKRĘTŁO** na pozycję grilla.
2. **ÓBRÓCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE** na pozycję trybu „Turbo Grill + MF”.
3. **NACISNĄĆ PRZYCISK OK**, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie (zostanie wyświetlony domyślny poziom mocy grillowania i zalecany poziom wsadu).
4. **ÓBRÓCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE**, aby ustawić poziom mocy grilla (1-5).
5. **NACISNĄĆ PRZYCISK OK**, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie (zostanie wyświetlony domyślny poziom mocy mikrofal).
6. **ÓBRÓCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE**, aby ustawić poziom mocy mikrofal.
7. **NACISNĄĆ PRZYCISK OK**, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
8. **ÓBRÓCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE**, aby ustawić żądany czas gotowania.
9. **NACISNĄĆ PRZYCISK „START”**.

MAKSYMALNY DOPUSZCZONY poziom mocy mikrofal podczas stosowania „Turbo Grill + MF” jest ograniczony do poziomu ustawionego w fabryce.

TURBO GRILL + MF	
POZIOM MOCY	SUGEROWANE ZASTOSOWANIE:
350 W	GOTOWANIE warzyw, zapiekanek, drobiu i Lasagne
160 W	GOTOWANIE pieczeni i całych pieczonych ryb
90 W	ZAPIEKANIE owoców, steków rybnych



POZIOM WSADU	
POZIOM	SUGEROWANE ZASTOSOWANIE:
3	STEKI RYBNE, OWOCE
2	PORCJE KURCZAKA, PIECZONE RYBY
1	PIECZENIE



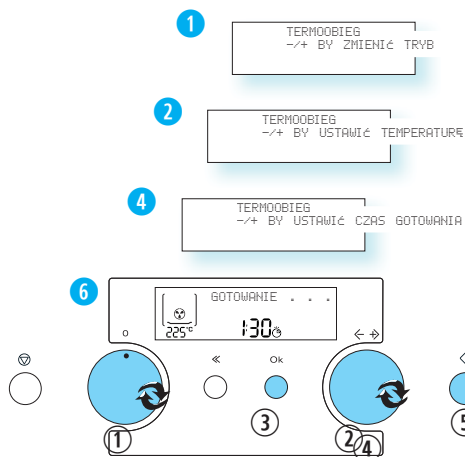


TERMOOBIEG



FUNKCJA SŁUŻY DO pieczenia, gotowania bułek, ciast, drobiu i pieczeni mięsnych lub pieczenia na dwóch poziomach.

1. **OBROCIĆ WIELOFUNKCYJNE POKRĘTŁO** na pozycję „Termoobieg”.
2. **NACISNĄĆ PRZYCISK OK**, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie (zostanie wyświetlony domyślny poziom wsadu i temperatura).
3. **OBROCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE**, aby ustawić temperaturę.
4. **NACISNĄĆ PRZYCISK OK**, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
5. **OBROCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE**, aby ustawić żądany czas gotowania.
6. **NACISNĄĆ PRZYCISK „START”**.



DO UMIESZCZENIA POTRAWY WYKORZYSTAĆ RUSZT DRUCIANY, aby powietrze mogło swobodnie cyrkulować wokół potrawy.

NALEŻY UŻYĆ TACKI DO PIECZENIA w przypadku pieczenia małych kawałków jak krokiety.

PO ROZPOCZĘCIU PROCESU PODGRZEWANIA można łatwo dostosować czas gotowania przekręcając pokrętkę regulacyjną. Należy użyć przycisku „Wstecz”, aby powrócić w celu ustawienia temperatury.

UWAGA: Jeśli czas nie zostanie ustawiony, funkcja wyłączy się po otwarciu drzwi lub naciśnięciu przycisku „Stop”. Jeśli funkcja nie zostanie przerwana, wyłączy się automatycznie po 4 godzinach.

POZIOM WSADU	
Poziom	SUGEROWANE ZASTOSOWANIE:
3	SŁUŻY DO PIECZENIA NA DWÓCH POZIOMACH
2	PORCJE KURCZAKA
1	PIECZENIE



TERMOOBIEG + MF



FUNKCJA SŁUŻY DO gotowania pieczeni mięsnych, drobiu, ziemniaków w mundurkach, zamrożonych gotowych potraw, pieczeni i ryb.

1. **ÓBRÓCIĆ WIELOFUNKCYJNE POKRĘTŁO** na pozycję „Termoobieg”.
2. **ÓBRÓCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE** na pozycję trybu „Termoobieg + MF”.
3. **NACISNĄĆ PRZYCISK OK**, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie (zostanie wyświetlona domyślna temperatura i zalecany poziom wsadu).
4. **ÓBRÓCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE**, aby ustawić temperaturę.
5. **NACISNĄĆ PRZYCISK OK**, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie (zostanie wyświetlony domyślny poziom mocy mikrofal).
6. **ÓBRÓCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE**, aby ustawić poziom mocy.
7. **NACISNĄĆ PRZYCISK OK**, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie (zostanie wyświetlony domyślny czas).
8. **ÓBRÓCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE**, aby ustawić żądany czas gotowania.
9. **NACISNĄĆ PRZYCISK „START”**.

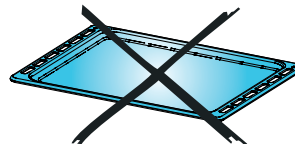
DO UMIESZCZENIA POTRAWY WYKORZYSTAĆ RUSZT DRUCIANY, aby powietrze mogło swobodnie cyrkulować wokół potrawy.

PO ROZPOCZĘCIU PROCESU PODGRZEWANIA można łatwo dostosować czas gotowania przekręcając pokrętkę regulacyjną. Należy użyć przycisku „Wstecz”, aby powrócić w celu ustawienia poziomu mocy lub temperatury końcowej.

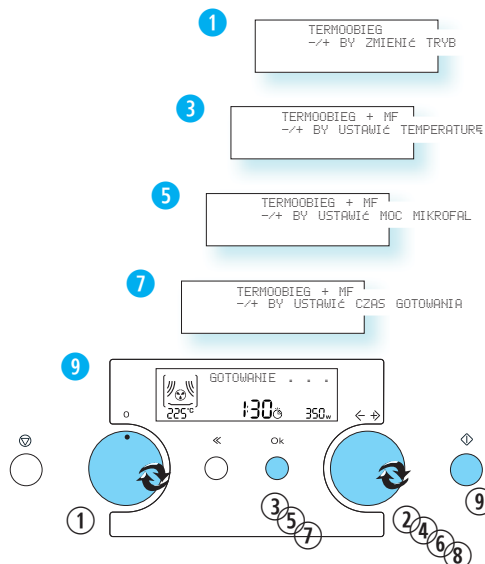
MAKSYMALNY, MOŻLIWY poziom mocy mikrofal podczas używania funkcji „Termoobieg” jest ograniczony do wartości ustawionej fabrycznie.



TERMOOBIEG COMBI	
POZIOM MOCY	SUGEROWANE ZASTOSOWANIE:
350 W	GOTOWANIE Drobiu, ryb i zapiekanek
160 W	GOTOWANIE Pieczeni
90 W	PIECZENIE Chleba i ciast



POZIOM WSADU	
POZIOM	SUGEROWANE ZASTOSOWANIE:
3	NIE UŻYWANE
2	RYBY, ZAPIEKANKI
1	CIASTA, CHLEB



CIASTEczKA

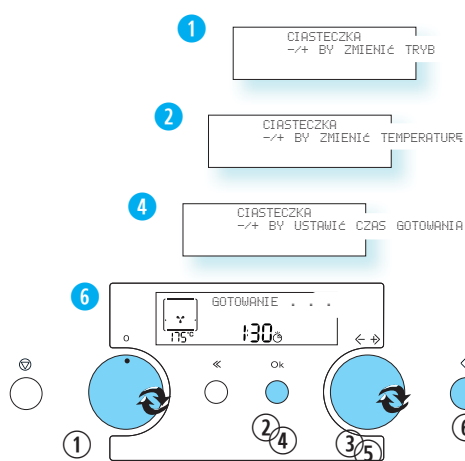
FUNKCJA TA SŁUży do pieczenia ciast, krokietów, pizz i muffinów.

1. **OBRóCIĆ WIELOFUNKCYJNE POKRÉTŁO** na pozycję „Ciasteczka”.
2. **NACISNĄĆ PRZycISK OK**, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie (zostanie wyświetlona domyślna temperatura).
3. **OBRóCIĆ POKRÉTŁO REGULACYJNE**, aby ustawić temperaturę.
4. **NACISNĄĆ PRZycISK OK**, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie (zostanie wyświetlony domyślny czas gotowania).
5. **OBRóCIĆ POKRÉTŁO REGULACYJNE**, aby ustawić żądany czas gotowania.
6. **NACISNĄĆ PRZycISK „START”**.

Uwaga: Jeśli czas nie zostanie ustawiony, funkcja wyłączy się po otwarciu drzwi lub naciśnięciu przycisku „Stop”. Jeśli funkcja nie zostanie przerwana, wyłączy się automatycznie po 4 godzinach.

W PRZYPADKU GOTOWANIA POTRAW W NACZYNIACH, należy ustawić naczynia na ruszcie drucianym.

Użyć TACKI DO PIECZENIA do krokietów i pizz.





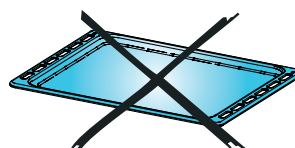
CIATECZKA + MF



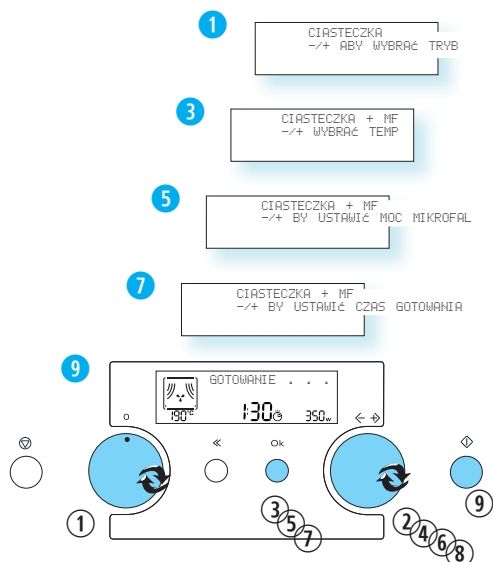
FUNKCJA SŁUŻY DO pieczenia placzków owocowych, ciast i mrożonych quiches.

1. **ÓBRÓCIĆ WIELOFUNKCYJNE POKRĘTŁO** na pozycję „Ciasteczka”.
2. **ÓBRÓCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE** na pozycję „Ciasteczka + MF”.
3. **NACISNĄĆ PRZYCIŚK OK**, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie (zostanie wyświetlona domyślna temperatura).
4. **ÓBRÓCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE**, aby ustawić temperaturę.
5. **NACISNĄĆ PRZYCIŚK OK**, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie (zostanie wyświetlony domyślny poziom mocy).
6. **ÓBRÓCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE**, aby ustawić poziom mocy mikrofal.
7. **NACISNĄĆ PRZYCIŚK OK**, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie (zostanie wyświetlony domyślny czas gotowania).
8. **ÓBRÓCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE**, aby ustawić żądany czas gotowania.
9. **NACISNĄĆ PRZYCIŚK „START”**.

CIATECZKA + MF	
POZIOM MOCY	SUGEROWANE ZASTOSOWANIE:
350 W	PIECZENIE jabłecznika
160 W	GOTOWANIE zamrożonego quiche
90 W	PIECZENIE ciast



POZIOM WSADU	
POZIOM	SUGEROWANE ZASTOSOWANIE:
3	JABŁECZNIK
2	QUICHE MROŻONE
1	CIASTA

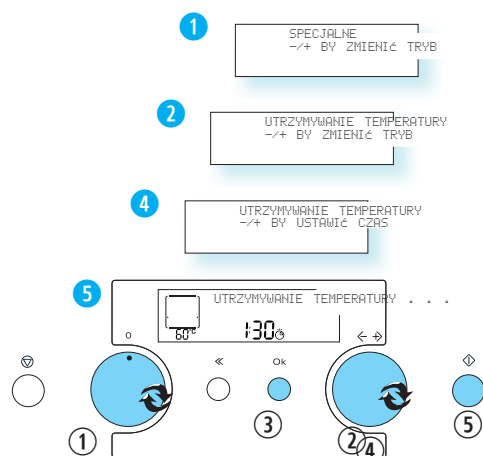


SPECJALNE - UTRZYMYWANIE TEMPERATURY

FUNKCJA SŁUŻY DO utrzymywania temperatury spożycia potraw (60 °C) przez dowolny okres czasu.

- 1. OBRÓCIĆ WIELOFUNKCYJNE POKRĘTŁO** na pozycję „Specjalne”.
- 2. OBRÓCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE**, aby wybrać „Utrzymywanie temperatury”.
- 3. NACISNĄĆ PRZYCIŚK OK**, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie (zostanie wyświetlony domyślny czas „Utrzymywania temperatury”).
- 4. OBRÓCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE**, aby ustawić czas „Utrzymywania temperatury”.
- 5. NACISNĄĆ PRZYCIŚK „START”**.

UWAGA: Jeśli czas nie zostanie ustawiony, funkcja wyłączy się po otwarciu drzwi lub naciśnięciu przycisku „Stop”. Jeśli funkcja nie zostanie przerwana, wyłączy się automatycznie po 4 godzinach.

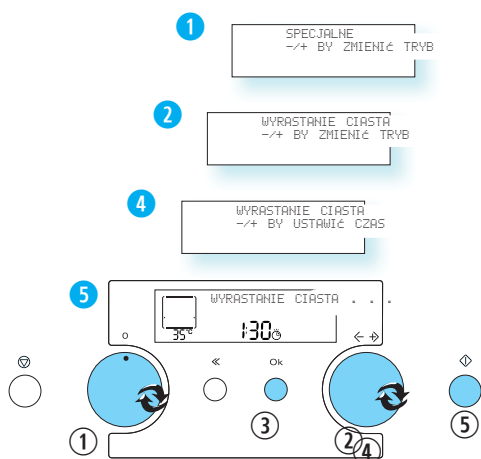


SPECJALNE - „WYRASTANIE CIASTA”

FUNKCJA SŁUŻY DO wyrastania ciasta. Temperatura kuchenki jest utrzymywana na 37 °C.

1. **ÓBRÓCIĆ WIELOFUNKCYJNE POKRĘTŁO** na pozycję „Specjalne”.
2. **ÓBRÓCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE**, aby wybrać „Wyrastanie ciasta”.
3. **NACISNĄĆ PRZYCIŚK OK**, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie (zostanie wyświetlony domyślny czas „Wyrastania ciasta”).
4. **ÓBRÓCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE**, aby ustawić czas „Wyrastania ciasta”.
5. **NACISNĄĆ PRZYCIŚK „START”**.

UWAGA: Jeśli czas nie zostanie ustawiony, funkcja wyłączy się po otwarciu drzwi lub naciśnięciu przycisku „Stop”. Jeśli funkcja nie zostanie przerwana, wyłączy się automatycznie po 4 godzinach.





AUTOMATYCZNE ODGRZEWANIE

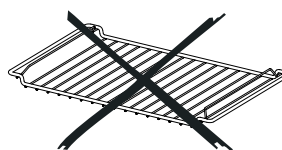
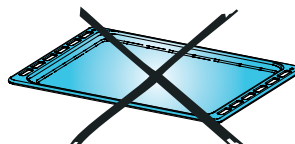


NALEŻY UŻYĆ TEJ FUNKCJI w przypadku odgrzewania gotowych potraw zamrożonych, schłodzonych lub o temperaturze pokojowej.

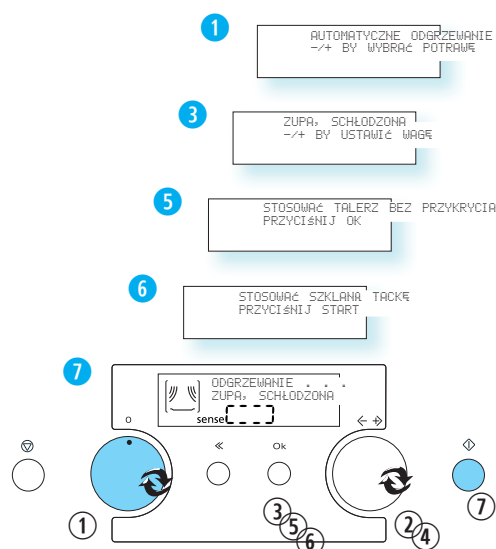
UMIEŚCIĆ POTRAWĘ na talerzu lub w naczyniu nadającym się do użycia w mikrofalówce.

1. **OBROCIĆ POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE** na pozycję „Automatyczne podgrzewanie”.
2. **OBROCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE**, aby wybrać klasę potrawy.
3. **NACISNĄĆ PRZYCISK OK**, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie (zostanie wyświetlona domyślna waga).
4. **3. ABY USTAWIĆ WAGĘ PRODUKTU NALEŻY** obracać pokrętką regulacyjną.
5. **NACISNĄĆ PRZYCISK OK**, aby potwierdzić wybór. Kuchenka wyświetli zalecane do użycia naczynie.
6. **NACISNĄĆ PRZYCISK OK**. Kuchenka wyświetli zalecane do użycia akcesorium.
7. **NACISNĄĆ PRZYCISK „START”**.

UPEWNIĆ SIĘ, że kuchenka ma temperaturę pokojową przed użyciem tej funkcji, aby uzyskać najlepszy wynik.



NIKTÓRE RODZAJE PRODUKTÓW ŻYWNOSCIOWYCH WYMAGAJĄ zamieszania potrawy podczas gotowania. W takim przypadku, kuchenka zatrzyma się i pojawi się informacja o konieczności wykonania wymaganej czynności.



JEŚLI W CZASIE 2 MINUT DRZWI CZY URZĄDZENIA NIE ZOSTANĄ OTWARTE, KUCHENKA:

ZAMIESZAĆ Kontynuowanie procesu gotowania. W takim przypadku wyniki gotowania mogą być niewystarczające.

- Otworzyć drzwi.
- Zamieszać potrawę.
- Zamknąć drzwi i ponownie włączyć kuchenkę naciskając przycisk „Start”.



AUTOMATYCZNE ODGRZEWANIE



JEŚLI WKŁADAMY POTRAWĘ do lodówki lub umieszczamy na talerzu w celu podgrzania, porcje o



większej grubości lub gęstości należy układać bliżej krawędzi talerza zaś cieńsze i mniej gęste - na jego środku.



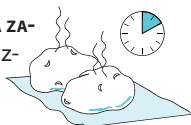
ZAWSZE PRZYKRYWAĆ POTRAWY w przypadku stosowania niniejszej funkcji, oprócz podgrzewania schłodzonych zup, gdy przykrycie nie jest potrzebne!

JEŚLI ŻYWNOSĆ JEST PAKOWANA w sposób, który uniemożliwia wykorzystanie pokrywy, należy wykonać na opakowaniu 2-3 nacięcia, w celu redukcji ciśnienia wytwarzającego się podczas podgrzewania.

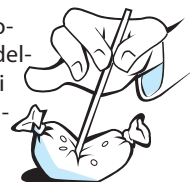
CIENKIE PŁASTRY MIĘSA NALEŻY UŁOŻYĆ jeden na drugim lub częściowo nałożyć na siebie.

GRUBSZE PŁASTRY mięsa i kiełbaski powinny być ułożone ciasno obok siebie.

1-2 MINUTY CZASU DOCHODZENIA ZAWSZE POLEPSZAJĄ wynik, zwłaszcza w przypadku potraw mrożonych.



PLASTIKOWA FOLIA powinna zostać nacięta lub nakłuta widelcem, aby uwolnić ciśnienie i zapobiec pęknięciu z powodu nagromadzenia się pary podczas gotowania.



ZALECANA WAGA		
	GOTOWE DANIE , schłodzone (250 g - 500 g)	PRZYGOTOWYWAĆ POTRAWĘ ZGODNIE Z ZALECENIAMI PODANYMI POWYŻEJ. PODGRZEWać POD PRZYKRYCIEM.
	GOTOWE DANIE , zamrożone (250 g - 500 g)	PRZESTRZEGAĆ ZALECEŃ PODANYCH NA OPAKOWANIU, TJ. ZAPEWNIĆ WENTYLACJĘ, NAKŁUĆ ITP.
	ZUPA , schłodzona (1 - 4 porcje)	ODGRZEWać BEZ PRZYKRYCIA W ODDZIELNYCH NACZYNIACH LUB W JEDNYM DUŻYM NACZYNIU.
	NAPÓJ (1 - 4 porcje)	PODGRZEWać BEZ PRZYKRYCIA ORAZ WŁOŻYĆ METALOWĄ ŁYŻECZKĘ DO KUBKA LUB FILIŻANKI.
W ODNIESIENIU DO ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH NIEWYMIENIONYCH W PONIŻSZEJ TABELI oraz w przypadku, gdy waga jest mniejsza lub większa niż zalecana, należy postępować zgodnie z procedurą „Gotowanie i podgrzewanie za pomocą mikrofal”		



ROZMRAŻANIE W TRYBIE RĘCZNYM



NALEŻY POSTĘPOWAĆ ZGODNIE Z INSTRUKCJĄ „Gotowanie i podgrzewanie za pomocą mikrofal”, a do rozmrażania ustawić moc 160 W.

NALEŻY REGULARNIE SPRAWDZAĆ POTRAWĘ. Ustalenie prawidłowego czasu dla małych ilości ulubionych potraw jest możliwe po zdobyciu doświadczenia.

ZAMROŻONE POTRAWY UMIESZCZONE W OPAKOWANIACH Z FOLII PLASTIKOWEJ lub kartonowych, można umieszczać bezpośrednio w kuchence, o ile nie mają one metalowych części (np. metalowe zszywki).

KSZTAŁT OPAKOWANIA wpływa na czas rozmrażania. Opakowania płytke rozmrażają się szybciej niż opakowania głębokie.

NALEŻY ODDZIELAĆ POSZCZEGÓLNE PORCJE, kiedy zaczynają się rozmrażać. Oddzielne plastry szybciej się rozmrażają.

ZABEZPIECZYĆ NIEKTÓRE CZĘŚCI PRODUKTU niewielkimi kawałkami folii aluminiowej, jeżeli zaczynają się rozgrzewać (np. nóżki kurczaka lub skrzydełka).

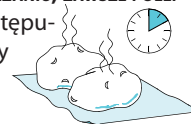


DUŻE PORCJE NALEŻY ODWRACAĆ w połowie procesu rozmrażania.

POTRAWY GOTOWANE, WYWARY I SOSY MIĘSNE rozmrażają się lepiej, gdy są mieszane w trakcie rozmrażania.

ZALECA SIĘ NIE ROZMRAŻAĆ całkowicie produktu i pozwolić na dokończenie procesu w czasie dochodzenia.

CZAS DOCHODZENIA, PO ROZMRAŻANIU, ZAWSZE POLEPSZA rezultaty, ponieważ następuje wyrównanie temperatury wewnątrz potrawy.





SZYBKIE ROZMRAŻANIE

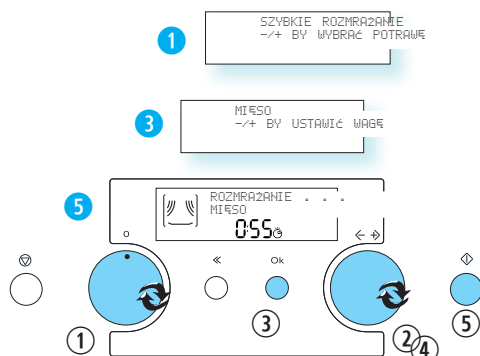


FUNKCJA NALEŻY UŻYĆ do rozmrażania mięsa, drobiu, ryb, warzyw i chleba.

„Szybkie rozmrażanie” należy stosować, jeżeli waga netto zamrożonych produktów żywnościowych wynosi od 100 g do 3,0 kg.

ZAWSZE UMIESZCZAĆ POTRAWĘ na szklanym ociekaczu na 1 poziomie wsadu.

1. **OBRÓCIĆ POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE** na pozycję „Szybkie rozmrażanie”.
2. **OBRÓCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE**, aby wybrać rodzaj żywności, która ma zostać rozmrożona.
3. **NACISNĄĆ PRZYCISK OK**, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie (zostanie wyświetlona domyślna waga).
4. **PRZEKRĘCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE**, aby ustawić wagę żywności.
5. **NACISNĄĆ PRZYCISK „START”**.



FUNKCJA TA WYMAGA PODANIA wagi netto potrawy. Kuchenka automatycznie obliczy czas potrzebny na zakończenie procedury.

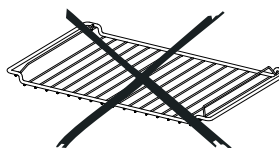
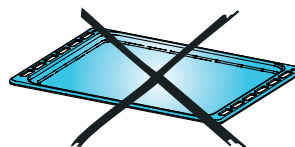
JEŚLI WAGA POTRAWY JEST MNIEJSZA LUB WIĘKSZA OD ZALECANEJ: Należy postępować zgodnie z instrukcją „Gotowanie i podgrzewanie za pomocą mikrofal”, a do rozmrażania ustawić moc 160 W.



W POŁOWIE PROCESU ROZMRAŻANIA kuchenka zatrzyma się i wyświetli komunikat „TURN FOOD” (OBRÓĆ POTRAWĘ).

- Otworzyć drzwi.
- Obrócić potrawę.
- Zamknąć drzwi i ponownie włączyć kuchenkę naciskając przycisk „Start”.

Po ZAKOŃCZENIU PROCESU ROZMRAŻANIA kuchenka automatycznie przełączy się na „Rozmrażanie w trybie ręcznym” i oczekuje na ustawienie czasu dalszego rozmrażania. Jeśli dalsze rozmrażanie nie jest potrzebne w danym momencie, należy nacisnąć przycisk „Stop”, otworzyć drzwi i wyjąć rozmrożoną potrawę



POTRAWY MROŻONE:

JEŚLI TEMPERATURA ŻYWNOCI JEST WYŻSZA od głęboko zamrożonej (-18°C), należy wybrać mniejszą wagę żywności.

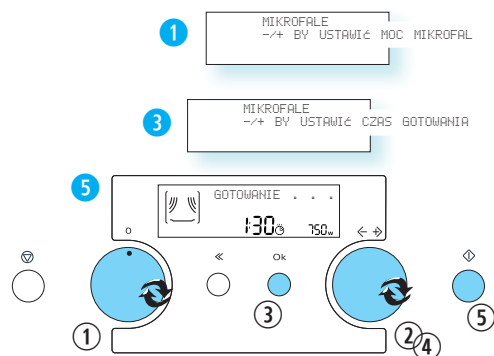
JEŚLI TEMPERATURA ŻYWNOCI JEST NIŻSZA od głęboko zamrożonej (-18°C), należy wybrać większą wagę żywności.



GOTOWANIE I PODGRZEWANIE ZA POMOCĄ MIKROFALE

FUNKCJA TA JEST PRZEZNACZONA do normalnego gotowania i podgrzewania takich potraw, jak warzywa, ryby, ziemniaki i mięso.

1. **OBROCIĆ WIELOFUNKCYJNE POKRĘTŁO** na pozycję mikrofal.
2. **PRZEKRĘCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE**, aby wybrać poziom mocy.
3. **NACISNĄĆ PRZYCIŚK OK**, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
4. **OBROCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE**, aby ustawić żądany czas gotowania.
5. **NACISNĄĆ PRZYCIŚK „START”**.

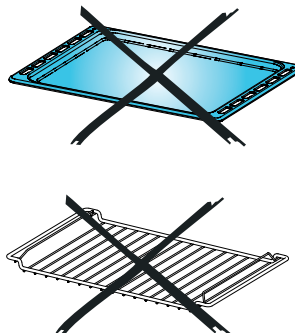


Po rozpoczęciu procesu gotowania:

Można łatwo zwiększać czas gotowania o kolejne 30-sekundowe okresy naciskając przycisk „Start”. Każde naciśnięcie zwiększa czas gotowania o 30 sekund. Obracając pokrętkę regulacji można również zmienić czas, wydłużając lub skracając go.

NACISKAJĄC PRZYCIŚK << BUTTON można przełączyć pomiędzy czasem gotowania i poziomem mocy. Oba ustawienia można zmienić podczas gotowania przez przekręcenie pokrętki regulacji po dokonaniu wyboru.

ZAWSZE STOSOWAĆ SZKLANY OCIEKACZ na poziomie wsadu 1, podczas gotowania wyłącznie za pomocą mikrofal.



POZIOM MOCY

TYLKO MIKROFALE	
POZIOM MOCY	SUGEROWANE ZASTOSOWANIE:
850 W	PODGRZEWANIE NAPOJÓW , wody, rzadkich zup, kawy, herbaty lub innych produktów o dużej zawartości wody. Jeśli produkt zawiera jaja lub masy kremowe, należy wybrać mniejszą moc.
750 W	GOTOWANIE WARZYW , drobiu itp.
650 W	GOTOWANIE RYB .
500 W	GOTOWANIE wymagające dużej dokładności, np. sosów z dużą zawartością białka, potraw, których głównymi składnikami są jaja i ser oraz do dogotowywania potraw duszonych.
350 W	GOTOWANIE GULASZU , roztopianie masła.
160 W	ROZMRAŻANIE . Zmiękczenie masła, sera.
90 W	ZMIĘKCZANIE lodów



TRYB ASYSTENTA



NALEŻY UŻYĆ TEJ FUNKCJI DO gotowania różnych rodzajów potraw.

KUCHENKA BĘDZIE ASYSTOWAĆ w wyborze grupy potraw, rodzaju potrawy, jakich akcesoriów użyć

W TRYBIE ASYSTENTA KUCHENKA automatycznie wybierze potrzebną metodę gotowania, czas i moc.

ZALEŻNIE OD WYBRANYCH POZYCJI kuchenka poprosi o dodatkowe informacje takie, jak waga netto potrawy.

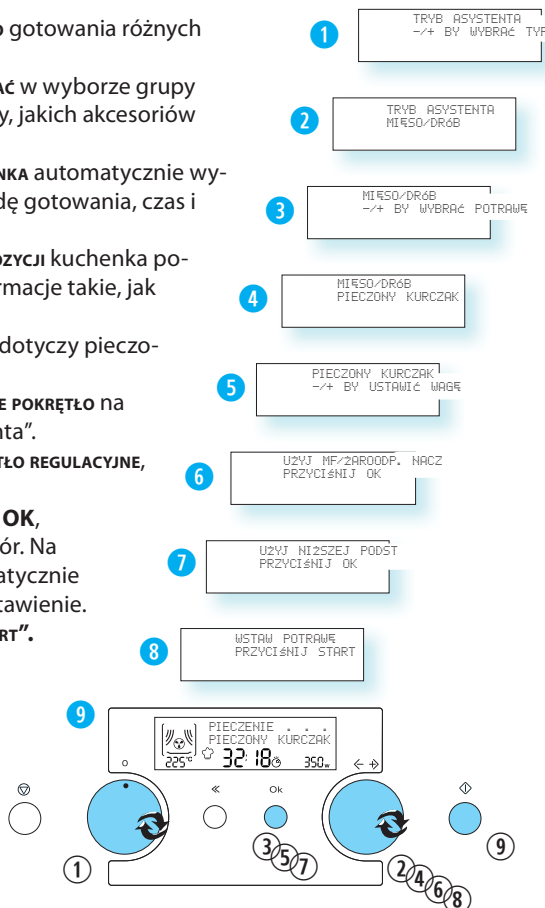
PODSTAWĄ JEST (przykład dotyczy pieczonego kurczaka);

1. OBRÓCIĆ WIELOFUNKCYJNE POKRĘTŁO na pozycję „Tryb asystenta”.

2, 4, 6, 8. OBRÓCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE, aby wybrać.

3, 5, 7. NACISNĄĆ PRZYCISK OK, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.

9. NACISNĄĆ PRZYCISK „START”.



UŻYWAĆ WYŁĄCZNIE NACZYŃ ZAPROPONOWANYCH przez kuchenkę.

PO ZAKOŃCZENIU GOTOWANIA można kontynuować (jeśli trzeba) przez obrócenie pokrętki regulacyjnego, aby dodać dodatkowy czas gotowania. Kuchenka jest ustawiona na najlepszy tryb gotowania w celu kontynuacji gotowania danej potrawy.



NIEKTÓRE RODZAJE PRODUKTÓW

ŻYWNOŚCIOWYCH WYMAGAJĄ obrócenia lub zamieszania potrawy w czasie gotowania. W takim przypadku, kuchenka zatrzyma się i pojawi się informacja o konieczności wykonania wymaganej czynności. Jeśli w ciągu 3 minut drzwi urządzenia nie zostaną otwarte, zostanie uznane, że dalsze gotowanie nie jest potrzebne i kuchenka powróci do trybu oczekiwania.

ZALECANA WAGA I ILOŚCI DLA „TRYBU ASYSTENTA”

KLASA ŻYWNOSCI	KLASA ŻYWNOSCI	ZALECANA ILOŚĆ	PRZYBORY DO ZASTOSOWANIA
MIĘSO	PIECZONA WOŁOWINA	1 KG – 1,5 KG	NACZYNIĘ DO MIKROFALÓWKI I ŻAROODPORNE
	PIECZONA WIEPRZOWINA	1 KG – 1,5 KG	NACZYNIĘ DO MIKROFALÓWKI I ŻAROODPORNE
	UDZIEC BARANI	1,5 KG - 2 KG	NACZYNIĘ DO MIKROFALÓWKI I ŻAROODPORNE
	PIECZONA CIELĘCINA	1 KG – 1,5 KG	NACZYNIĘ DO MIKROFALÓWKI I ŻAROODPORNE
	SHEPARD'S PIE	4 - 8 PORCJI	NACZYNIĘ DO MIKROFALÓWKI I ŻAROODPORNE
	KASZANKA	4 - 12 SZT	RUSZT DRUCIANY W SZKLANYM OCIEKACZU
	BĘSZTYK	4 - 8 PORCJI	NACZYNIĘ DO MIKROFALÓWKI I ŻAROODPORNE
DRÓB	UDKA KURCZĘCE	800 G - 1,2 KG	RUSZT DRUCIANY W SZKLANYM OCIEKACZU
	PIECZONY KURCZAK	1 KG – 1,5 KG	NACZYNIĘ DO MIKROFALÓWKI I ŻAROODPORNE
	KURCZAK, GRILLOWANY	800 G - 1,2 KG	RUSZT DRUCIANY W SZKLANYM OCIEKACZU
	FILETY Z KURCZAKA, GOTOWANE	500 G - 1 KG	NACZYNIĘ PRZEZNACZONE DO UŻYTKU W KUCHENCE MIKROFALOWEJ Z POKRYWKĄ
RYBY	RYBA W CAŁOŚCI, PIECZONA	800 G - 1,5 KG	SZKLANY OCIEKACZ
	RYBA W CAŁOŚCI, GOTOWANA	800 G - 1,5 KG	SZKLANY OCIEKACZ
	FILETY RYBNE, GOTOWANE	400 G - 1 KG	NACZYNIĘ PRZEZNACZONE DO UŻYTKU W KUCHENCE MIKROFALOWEJ Z POKRYWKĄ
	ZAPIEKANKA RYBNA, ZAMROŻONA	600 G - 1,2 KG	NACZYNIĘ DO MIKROFALÓWKI I ŻAROODPORNE
	STEKI RYBNE, GRILLOWANE	4 - 8 SZT	RUSZT DRUCIANY W SZKLANYM OCIEKACZU
ZIEMNIAKI	ZIEMNIAKI, GOTOWANE	500 G - 1 KG	NACZYNIĘ PRZEZNACZONE DO UŻYTKU W KUCHENCE MIKROFALOWEJ Z POKRYWKĄ
	ZIEMNIAKI KROJONE	1 KG – 1,5 KG	SZKLANY OCIEKACZ
	ZAPIEKANKA ZIEMNIAKOWA	4 - 8 PORCJI	NACZYNIĘ DO MIKROFALÓWKI I ŻAROODPORNE
	FRYTKI, ZAMROŻONE	500 G - 1 KG	SZKLANY OCIEKACZ
	ZIEMNIAKI W MUNDURKACH	4 - 8 SZT	SZKLANY OCIEKACZ
WARZYWA	MARCHEW	200G – 800G	NACZYNIĘ PRZEZNACZONE DO UŻYTKU W KUCHENCE MIKROFALOWEJ Z POKRYWKĄ
	WARZYWA	200G – 800G	NACZYNIĘ PRZEZNACZONE DO UŻYTKU W KUCHENCE MIKROFALOWEJ Z POKRYWKĄ
	WARZYWA MROŻONE	200G – 800G	NACZYNIĘ PRZEZNACZONE DO UŻYTKU W KUCHENCE MIKROFALOWEJ Z POKRYWKĄ
	ZAPIEKANKA POMIDOROWA	4 - 8 PORCJI	NACZYNIĘ DO MIKROFALÓWKI I ŻAROODPORNE
	ZAPIEKANKA WARZYWNA	4 - 8 PORCJI	NACZYNIĘ DO MIKROFALÓWKI I ŻAROODPORNE
	ZAPIEKANKA WARZYWNA, ZAMROŻONA	600 G - 1,2 KG	NACZYNIĘ DO MIKROFALÓWKI I ŻAROODPORNE
	FASZEROWANA PAPRYKA	4 - 8 PORCJI	SZKLANY OCIEKACZ
LASAGNE	LASAGNE, DOMOWEJ ROBOTY	4 - 8 PORCJI	NACZYNIĘ DO MIKROFALÓWKI I ŻAROODPORNE
	LASAGNE, ZAMROŻONA	600 G - 1,2 KG	NACZYNIĘ DO MIKROFALÓWKI I ŻAROODPORNE

ZALECANA WAGA I ILOŚCI DLA „TRYBU ASYSTENTA”

KLASA ŻYWNOŚCI	KLASA ŻYWNOŚCI	ZALECANA ILOŚĆ	AKCESORIA DO ZASTOSOWANIA
PIZZA	PIZZA NA CIENKIM CIEŚCIE, DOMOWA	1 TALERZ	TACKA DO PIECZENIA
	PIZZA NA GRUBYM CIEŚCIE, DOMOWA	1 TALERZ	TACKA DO PIECZENIA
	PIZZA SCHŁODZONA	250 G - 800 G	TACKA DO PIECZENIA
	PIZZA, ZAMROŻONA	250 G - 800 G	TACKA DO PIECZENIA
PLACEK	QUICHE LORRAINE	4 - 8 PORCJI	NACZYNIĘ DO MIKROFALÓWKI I ŻAROODPORNE
	QUICHE, ZAMROŻONE	200 G - 1 KG	SZKLANY OCIEKACZ
BOCHENEK CHLEBA	CIENKI CHLEBEK	1 - 3 SZT.	NACZYNIĘ DO MIKROFALÓWKI I ŻAROODPORNE
	BUŁKI, WSTĘPNIE UPIECZONE	1 TALERZ	TACKA DO PIECZENIA
	BUŁKI, ZAMROŻONE	1 TALERZ	TACKA DO PIECZENIA
	BABECZKI	2 SZT.	TACKA DO PIECZENIA
CIASTA	BISZKOPT	1 CIASTO	NACZYNIĘ DO MIKROFALÓWKI I ŻAROODPORNE
	JABŁECZNIK	6 - 8 PORCJI	NACZYNIĘ DO MIKROFALÓWKI I ŻAROODPORNE
	TARTA	6 - 8 PORCJI	NACZYNIĘ DO MIKROFALÓWKI I ŻAROODPORNE
	BEZY	1 TALERZ	NACZYNIĘ DO MIKROFALÓWKI I ŻAROODPORNE
	CIASTO OWOCOWE Z KRUSZONKĄ	6 - 8 PORCJI	NACZYNIĘ DO MIKROFALÓWKI I ŻAROODPORNE
	HOLENDERSKA TARTA Z JABŁKAMI	1 CIASTO	NACZYNIĘ DO MIKROFALÓWKI I ŻAROODPORNE
PODGRZEWANIE	GOTOWE DANIE OBIADOWE, SCHŁODZONE	250 G - 500 G	NACZYNIĘ PRZEZNACZONE DO UŻYTKU W KUCHENIE MIKROFALOWEJ Z POKRYWKĄ
	GOTOWE DANIE OBIADOWE, ZAMROŻONE	250 G - 500 G	NACZYNIĘ PRZEZNACZONE DO UŻYTKU W KUCHENIE MIKROFALOWEJ Z POKRYWKĄ
	ZUPA, SCHŁODZONA	1 - 4 PORCJI	NACZYNIĘ PRZEZNACZONE DO UŻYTKU W KUCHENIE MIKROFALOWEJ
	NAPÓJ	1 - 4 PORCJI	NACZYNIĘ PRZEZNACZONE DO UŻYTKU W KUCHENIE MIKROFALOWEJ





PRZEPISY

PRZYKRYĆ PIECZEŃ folią po gotowaniu i odstawić na 10 minut przed krojeniem.



KLASA ŻYWNOŚCI	KLASA ŻYWNOŚCI	ILOŚĆ	AKCESORIA DO ZASTOSOWANIA
MIĘSO	PIECZONA WOŁOWINA	1 KG – 1,5 KG	ŻAROODPORNE NACZYNNIE DO MIKROFALÓWKI
		POSOLIĆ, PRZYPRAWIĆ I NATRZEĆ OLEJEM	
	PIECZONA WIEPRZOWINA	1 KG – 1,5 KG	ŻAROODPORNE NACZYNNIE DO MIKROFALÓWKI
		POSOLIĆ, PRZYPRAWIĆ I NATRZEĆ OLEJEM	
	UDZIEC BARANI	1,5 KG - 2 KG	ŻAROODPORNE NACZYNNIE DO MIKROFALÓWKI
		POSOLIĆ, PRZYPRAWIĆ I NATRZEĆ OLEJEM	
	PIECZONA CIEŁĘCINA	1 KG – 1,5 KG	ŻAROODPORNE NACZYNNIE DO MIKROFALÓWKI
		UMIEŚCIĆ 250 G MAŁYCH PIECZAREK I 250 G POSIEKANYCH SZALOTEK WOKÓŁ MIĘSA. OBRÓCIĆ PIECZEŃ I ZAMIESZAĆ WARZYWA, GDY KUCHENKA WYSWIETLI ODPOWIEDNI KOMUNIKAT.	
	PARÓWKI	4 - 12 SZT	UMIEŚCIĆ RUSZT DRUCIANY W SZKLANYM OCIEKACZU
		WYKORZYSTAĆ PARÓWKI O WADZE OKOŁO 100 G KAŻDA. NACIĄĆ SKÓRKĘ PRZED GRILLOWANIEM	
DRÓB	SHEPHARD'S PIE	4 PORCJE	ŻAROODPORNE NACZYNNIE DO MIKROFALÓWKI
		LEKKO PODSMAŻYĆ PÓŁTOREJ ŁYŻKI MASŁA, 1 POSIEKANĄ CEBULĘ I DWIE DROBNO POKROJONE MARCHEWKI. DODAĆ 1 ŁYŻKĘ MĄKI ORAZ 300 ML ROSOŁU WOŁOWEGO I GOTOWAĆ DO ZAGĘSZCZENIA. DODAĆ 1 ŁYŻKĘ KONCENTRATU POMIDOROWEGO I ODROBINĘ SOSU WORCESTERSHIRE. MIESZAJĄC DODAĆ 450 G MIELONEJ GOTOWANEJ WOŁOWINY LUB BARANINY ORAZ PRZYPRAWIĆ SOLĄ I PIPERZEM. PRZYKRYĆ POTRAWKĘ MIESNĄ CZTEREMA PORCJAMI TŁUCZONYCH ZIEMNIAKÓW.	
	BEFSZTYK	4 PORCJE	ŻAROODPORNE NACZYNNIE DO MIKROFALÓWKI
		WYMIESZAĆ RAZEM 4 ŁYŻKI TARTEJ BUŁKI, 150 ML MLEKA LUB WODY I 1 ŁYŻKĘ MĄKI KUKURYDZIANEJ. ODSZCZĘPIĆ DO ODSĄCZENIA NA 10 MINUT. WYMIESZAĆ RAZEM Z 400 G MIELONEGO MIĘSA, PÓŁTOREJ ŁYŻECZKI SOLI, 1 JAJKO, 1-2 ML PIEPRZU I DROBNO POSIEKANĄ CEBULĄ. UFORMOWAĆ W BOCHENEK.	
DRÓB	PIECZONY KURCZAK	1 KG – 1,5 KG	ŻAROODPORNE NACZYNNIE DO MIKROFALÓWKI
		POSOLIĆ, PRZYPRAWIĆ I NATRZEĆ OLEJEM	
	UDKA KURCZĘCE	800 G - 1,2 KG	UMIEŚCIĆ RUSZT DRUCIANY W SZKLANYM OCIEKACZU
		POSOLIĆ, PRZYPRAWIĆ I NATRZEĆ OLEJEM	
	FILETY Z KURCZAKA, GRILLOWANE	800 G - 1,2 KG	UMIEŚCIĆ RUSZT DRUCIANY W SZKLANYM OCIEKACZU
		POSOLIĆ, PRZYPRAWIĆ I NATRZEĆ OLEJEM	
DRÓB	FILETY Z KURCZAKA, GOTOWANE	500 G - 1 KG	NACZYNNIE PRZEZNACZONE DO UŻYWKI W KUCHENIE MIKROFALOWEJ Z POKRYWKĄ
		POSYPAC SOLĄ I PRZYPRAWAMI ORAZ DODAĆ TROCHĘ PŁYNU (SOK Z CYTRYNY LUB BULION)	



PRZEPISY



KLASA ŻYWNOŚCI	KLASA ŻYWNOŚCI	ILOŚĆ	AKCESORIA DO ZASTOSOWANIA
RYBY	RYB PIECZONYCH	800 G - 1,5 KG	SZKLANY OCIEKACZ
		NACIĄĆ SKÓRKĘ, A NASTĘPNIE POSYPAĆ SOLĄ I PRZYPRAWAMI. NASMAROWAĆ RYBĘ STOPIONYM MASŁEM I POSYPAĆ TARTĄ BUŁKĄ.	
	GOTOWANE RYBY	800 G - 1,5 KG	SZKLANY OCIEKACZ I FOLIA DO MIKROFAL
		NACIĄĆ SKÓRKĘ, A NASTĘPNIE POSYPAĆ SOLĄ I PIEPRZEM. DOLAĆ NA PATELNIĘ TROCHĘ SOKU Z CYTRYNY LUB BULIONU (50 - 100 ML)	
	FILETY RYBNE, GOTOWANE	400 G - 1 KG	NACZYNIĘ PRZEZNACZONE DO UŻYTKU W KUCHENCIE MIKROFALOWEJ Z POKRYWKĄ
		POSYPAĆ SOLĄ I PRZYPRAWAMI ORAZ DODAC PŁYNU.	
	ZAPIEKANKA RYBNA, ZAMROŻONA	600 G - 1,2 KG	ŻAROODPORNE NACZYNIĘ DO MIKROFALÓWKI
		JEŚLI ZAPAKOWANE W FOLIĘ, PRZEŁOŻYĆ DO ODPOWIEDNIEGO POJEMNIKA	
ZIEMNIAKI	ĆWIARTKI ZIEMNIAKÓW	1 KG – 1,5 KG	SZKLANY OCIEKACZ
		POSYPAĆ SOLĄ I PRZYPRAWAMI ORAZ SKROPIĆ OLEJEM. ZAMIESZAĆ, GDY KUCHENKA WYŚWIELI ODPOWIEDNI KOMUNIKAT	
	ZAPIEKANKA ZIEMNIAKOWA	4 PORCJE	ŻAROODPORNE NACZYNIĘ DO MIKROFALÓWKI
		OBRAC I POKROIĆ W PŁASTERKI 1 KG ZIEMNIAKÓW I UMIEŚCIĆ POŁOWĘ W NACZYNIU. POSYPAĆ ZIEMNIAKI 200 ML TARTEGO SERA, SOLĄ, PIEPRZEM, WYCIŚNIĘTYM CZOSNKIEM I TYMIANKIEM. DODAC POZOSTAŁE ZIEMNIAKI I PRZYPRAWIĆ. WYMIESZAĆ RAZEM MLEKO I ŚMIETANĘ, ŁĄCZNIE 250 - 300 ML I ZALAĆ TYM ZIEMNIAKI. POSYPAĆ 200 ML TARTEGO SERA.	
	ZIEMNIAKI GOTOWANE	500 G - 1 KG	NACZYNIĘ PRZEZNACZONE DO UŻYTKU W KUCHENCIE MIKROFALOWEJ Z POKRYWKĄ
		DODAC 50 - 100 ML WODY. ZAMIESZAĆ POTRAWĘ, GDY KUCHENKA WYŚWIELI ODPOWIEDNI KOMUNIKAT.	
	ZIEMNIAKI W MUNDURKACH	4 - 8 SZT	SZKLANY OCIEKACZ
		Użyć dużych ziemniaków, około 350 g każdy. Obrócić potrawę, gdy kuchenka wyświetli odpowiedni komunikat.	
	FRYTKI, ZAMROŻONE	500 G - 1 KG	SZKLANY OCIEKACZ
		Posypać solą i zamieszać, gdy kuchenka wyświetli odpowiedni komunikat.	



PRZEPISY



KLASA ŻYWNOŚCI	KLASA ŻYWNOŚCI	ILOŚĆ	AKCESORIA DO ZASTOSOWANIA
WARZYWA	WARZYWA KORZENNE, GOTOWANE	200g – 800g	NACZYNIĘ PRZEZNACZONE DO UŻYTKU W KUCHENCE MIKROFALOWEJ Z POKRYWKĄ POKROIĆ NA RÓWNE CZĘŚCI, DODAC 2-4 ŁYŻKI WODY
	WARZYWA, GOTOWANE	200g – 800g	NACZYNIĘ PRZEZNACZONE DO UŻYTKU W KUCHENCE MIKROFALOWEJ Z POKRYWKĄ POKROIĆ NA RÓWNE CZĘŚCI, DODAC 2-4 ŁYŻKI WODY
	WARZYWA MROŻONE	200g – 800g	NACZYNIĘ PRZEZNACZONE DO UŻYTKU W KUCHENCE MIKROFALOWEJ Z POKRYWKĄ DODAC 2-4 ŁYŻKI WODY
	ZAPIEKANKA POMIDOROWA	4 PORCJE	ŻAROODPORNE NACZYNIĘ DO MIKROFALÓWKI UŁOŻYĆ 4 POKROJONE W PŁASTRY POMIDORY (700 g) I 1 CIENKO POKROJONĄ CUKINIĘ (250 g) W NASMAROWANYM MASŁEM NACZYNIU. PRZYPRAWIĆ SOLĄ, PIEPRZEM I ZIOŁAMI ORAZ POSYPAC 250-300 ML TARTEGO SERA I DODATKOWO KILKA KOSTECZEK MASŁA.
	FASZEROWANA PAPRYKA	4 PORCJE	SZKLANY OCIEKACZ PRZEKROIĆ 4 PAPRYKI NA PÓŁ I WYJĄĆ ŚRODEK ORAZ NASIONA. WYMIESZAĆ RAZEM 400 g MIELONEGO MIĘSA, PÓŁ POSIEKANEJ CEBULI, 1 JAJKO, 2 ŁYŻKI TARTEJ BUŁKI, 4 ŁYŻKI MLEKA LUB WODY. PRZYPRAWIĆ SOLĄ, PIEPRZEM, CURRY I TYMIANKIEM. NAFASZEROWAĆ PAPRYKĘ MIESZANKĄ I UMIEŚCIĆ JE NA SZKLANYM OCIEKACZU. POSYPAC TARTĄ BUŁKĄ I POSIEKANYM MASŁEM. WŁAĆ 2-3 ŁYŻKI SOKU POMIDOROWEGO LUB WODY NA SZKLANY OCIEKACZ.
	ZAPIEKANKA WARZYWNA, ZAMROŻONA	600 g - 1,2 kg	ŻAROODPORNE NACZYNIĘ DO MIKROFALÓWKI JEŚLI ZAPAKOWANE W FOLIE, PRZEŁOŻYĆ DO ODPOWIEDNIEGO POJEMNIKA
	ZAPIEKANKA WARZYWNA	4 PORCJE	ŻAROODPORNE NACZYNIĘ DO MIKROFALÓWKI UMIEŚCIĆ 500 g - 600 g GOTOWANYCH WARZYW W NASMAROWANYM MASŁEM NACZYNIU. POŁĄC 200-250 ML SOSU BIAŁEGO I POSYPAC STARTYM SEREM WYMIESZANYM Z OKRUCHAMI CHLEBA.
	LASAGNE, ŚWIEŻA	4 PORCJE	ŻAROODPORNE NACZYNIĘ DO MIKROFALÓWKI UGOTOWAĆ SOS MIĘSNY Z 400-500 g MIELONEJ WOŁOWINY, 1 POSIEKANEJ CEBULI, 2 ŁYŻECZKAMI SOLI, CZOSNKIEM, 500 g POMIDORÓW Z PUSZKI I 1 KOSTKĄ BULIONU WOŁOWEGO + 100 ML WODY. PRZYPRAWIĆ SOLĄ, PIEPRZEM I ZIOŁAMI. UGOTOWAĆ BIAŁY SOS Z 50 g MASŁA, 40 g MĄKI, 600 ML MLEKA. PRZYPRAWIĆ SOLĄ, PIEPRZEM I GAŁKĄ MUSZKATOŁOWĄ. UMIEŚCIĆ SOSY WARSTWAMI WRAZ Z 300 g LASAGNE I 100 g STARTEGO SERA MOZZARELLA W NASMAROWANYM MASŁEM NACZYNIU, POSYPAC 40 – 50 g PARMEZANU.
LASAGNE	LASAGNE, ZAMROŻONA	600 g - 1,2 kg	ŻAROODPORNE NACZYNIĘ DO MIKROFALÓWKI JEŚLI ZAPAKOWANE W FOLIE, PRZEŁOŻYĆ DO ODPOWIEDNIEGO POJEMNIKA



PRZEPISY



KLASA ŻYWNOŚCI	KLASA ŻYWNOŚCI	ILOŚĆ	AKCESORIA DO ZASTOSOWANIA
PIZZA	PIZZA NA CIENKIM CIEŚCIE, DOMOWA	1 TALERZ	TACKA DO PIECZENIA
		<p>PRZYGOTOWAĆ CIASTO z 225 ML WODY, 15 G ŚWIEŻYCH DROŻDZY, 20 ML OLIIWY Z OLIVEK, PÓŁTOREJ ŁYŻECZKI SOLI, PÓŁTOREJ ŁYŻECZKI CUKRU I OKOŁO 400 G MĄKI. ODSTAWIĆ DO WYROŚNIĘCIA NA 15-20 MINUT.</p> <p>ROZWAŁKOWAĆ I UMIEŚCIĆ NA LEKKO NATŁUSZCZONEJ TACCIE DO PIECZENIA. UMIEŚCIĆ NA WIERZCHU 250 G POKROJONYCH POMIDORÓW, 150 G SERA MOZZARELLA W PLASTRACH I PRYZYPAWIĆ SOLĄ, PIEPRZEM I OREGANO ORAZ SKROPIĆ OLIWĄ Z OLIVEK. ODSTAWIĆ NA OKOŁO 1 GODZINĘ.</p>	
	PIZZA NA GRUBYM CIEŚCIE, DOMOWA	1 TALERZ	TACKA DO PIECZENIA
	PIZZA SCHŁODZONA	250 G - 800 G	TACKA DO PIECZENIA
	PIZZA, ZAMROŻONA	250 G - 800 G	TACKA DO PIECZENIA
PLACEK	QUICHE LORRAINE	4 PORCJE	ŻAROODPORNE NACZYNIE DO MIKROFALÓWKI
		<p>ZROBIĆ CIASTO z 180 G MĄKI, 125 G MASŁA I 2-3 ŁYŻEK WODY. WYŁOŻYĆ CIASTO DO FORMY NA PLACEK I WSTĘPNIE UPIEC.</p> <p>NAPEŁNIĆ 150 G SIEKANEGO BEKONU I 150 G SIEKANEJ, GOTOWANEJ SZYNKI. POSYPAC 100 G SERA. WYMIESZAC 100 ML MLEKA I 200 ML ŚMIETANY Z 3 JAJKAMI I PRYZYPAWIĆ SOLĄ, PIEPRZEM I TYMIANKIEM, A NASTĘPNIE ZAŁAĆ TYM NADZIECIE.</p>	
	QUICHE, ZAMROŻONE	200 G - 1 KG	SZKLANY OCIEKACZ
BOCHENEK CHLEBA	CIENKI CHLEBEK	1 - 3 SZT	ŻAROODPORNE NACZYNIE DO MIKROFALÓWKI
		<p>ZROBIĆ CIASTO z 350 ML WODY + 200 ML MLEKA, 30 G ŚWIEŻYCH DROŻDZY, 20 G SOLI, 10 G CUKRU, 70 G MASŁA I OKOŁO 1 KG MĄKI. ODSTAWIĆ NA 10 MINUT. PODZIELIĆ NA 3 CZĘŚCI, UTWORZYĆ Z NICH KULKI I ODSTAWIĆ DO WYROŚNIĘCIA POD PRZYKRYCIEM NA 15 MINUT. UFORMOWAĆ BOCHENKI I UMIEŚCIĆ W NASMAROWANYCH MASŁEM FORMACH DO PIECZENIA. ODSTAWIĆ DO WYROŚNIĘCIA POD PRZYKRYCIEM NA 40-45 MINUT.</p>	
	BABECZKI	2 SZT	TACKA DO PIECZENIA
		<p>ZROBIĆ CIASTO z 240 G MĄKI, PÓŁ ŁYŻECZKI SOLI, 2 ŁYŻECZEK PROSZKU DO PIECZENIA, 50 G MASŁA I 150 ML MLEKA. PODZIELIĆ NA 2 CZĘŚCI I Z KAŻDEJ UFORMOWAĆ OKRĄGŁE CIASTO O ŚREDNICY 15 CM. UMIEŚCIĆ JE NA TACY DO PIECZENIA.</p>	
	BUŁKI, ZAMROŻONE	1 TALERZ	TACKA DO PIECZENIA
	BUŁKI, WSTĘPNIE UPIECZONE	1 TALERZ	TACKA DO PIECZENIA (STOSOWAĆ BUŁKI PAKOWANE HERMETYCZNIE)



PRZEPISY



KLASA ŻYWNOŚCI	KLASA ŻYWNOŚCI	ILOŚĆ	PRZYBORY KUCHENNE DO ZASTOSOWANIA
CIASTA	JABŁECZNIK	6 - 8 PORCJI	<p>ŻAROODPORNE NACZYNIE DO MIKROFALÓWKI</p> <p>ZROBIĆ CIASTO z 225 g MĄKI, SZCZYPY SOLI, 125 g MASŁA i 1-2 ŁYŻKAMI WODY. UTWORZYĆ KULĘ i SCHŁADZAĆ PRZES PÓŁ GODZINY.</p> <p>OBRAĆ i POKROIĆ W PŁASTRY 500 g JABŁEK. ROZWAŁKOWAĆ POŁOWĘ CIASTA i WYŁOŻYĆ NIM FORMĘ DO CIASTA O ŚREDNICY 20 cm. NAPEŁNIĆ JABŁEKAMI i POSYPAC 75 g CUKRU i ODOBINĄ GOŹDZIKÓW. ROZWAŁKOWAĆ POZOSTAŁE CIASTO i PRZYKRYĆ NIM JABŁKA, ZACISNĄĆ BRZEGI i POSMAROWAĆ JAJKIEM.</p>
	TARTA	6 - 8 PORCJI	<p>ŻAROODPORNE NACZYNIE DO MIKROFALÓWKI</p> <p>WYMIESZAĆ RAZEM NA CIASTO 150 g MASŁA, 150 g CUKRU, 2 ŻÓŁTKA, SZCZYPTE SOLI, TARTĄ SKÓRKĘ z CYTRYNY i 300 g MĄKI. WYŁOŻYĆ FORMĘ NA PŁACEK 3/4 CIASTA i ROZPROWADZIĆ PO WIERZCHU OKOŁO 250 ML DŻEMU. ROZWAŁKOWAĆ POZOSTAŁE CIASTO i POKROIĆ W PASKI, a NASTĘPNIE UŁOŻYĆ JE W KRATKĘ NA WIERZCHU.</p>
	CIASTO OWOCOWE z KRUSZONKĄ	6 - 8 PORCJI	<p>ŻAROODPORNE NACZYNIE DO MIKROFALÓWKI</p> <p>ZETRZEĆ RAZEM 200 g MĄKI, 100 g CUKRU i 150 g MASŁA.</p> <p>UMIEŚCIĆ JABŁKA (PÓŁTORA LITRA POKROJONYCH JABŁEK + CUKIER i CYNAMON), RABARBAR (1 kg + 75 ml CUKRU i 1 ŁYŻKA MĄKI KUKURYDZIANEJ) LUB MROŻONE JAGODY (600 g + 75 ml CUKRU i 1 ŁYŻKA MĄKI KUKURYDZIANEJ) w NACZYNIU i POSYPAC z WIERZCHU CIASTEM.</p>
	BISZKOPT	1 CIASTO	<p>ŻAROODPORNE NACZYNIE DO MIKROFALÓWKI</p> <p>UBIĆ 200 g MASŁA i 200 g CUKRU DO UZYSKANIA RZADKIEJ KONSYSTENCJI. POJEDYNCZO DODAC 4 JAJKA. WYMIESZAĆ 200 g MĄKI i 1 ŁYŻECZKĘ PROSZKU DO PIECZENIA DODAJĄC SZCZYPTE SOLI. WLAĆ MASĘ DO NASMAROWANEJ MASŁEM i POSYPANEJ TARTĄ BUŁKĄ FORMY DO CIAST.</p>
	HOLENDESKA TARTA z JABŁEKAMI	1 CIASTO	<p>ŻAROODPORNE NACZYNIE DO MIKROFALÓWKI</p> <p>WYMIESZAĆ CIASTO z 300 g MĄKI, SZCZYPY SOLI, 150 g CUKRU, 175 g MASŁA i 1 JAJKA. SCHŁODZIĆ PRZES PÓŁ GODZINY.</p> <p>OBRAĆ i POKROIĆ 1 kg JABŁEK i WYMIESZAĆ z 75 g CUKRU, 100 g RODZYNEK, 50 g SIEKANYCH MIGDAŁÓW, 1 ŁYŻKĄ PROSZKU BUDYNIOWEGO i 1 ŁYŻECZKĄ CYNAMONU.</p> <p>ROZWAŁKOWAĆ 3/4 CIASTA i UMIEŚCIĆ NA NASMAROWANEJ FORMIE DO CIASTA O ŚREDNICY 26 cm. POSYPAC SPÓD CIASTA 2 ŁYŻECZKAMI TARTEJ BUŁKI i NAPEŁNIĆ TARTYMI JABŁEKAMI. ROZWAŁKOWAĆ POZOSTAŁE CIASTO i POCIĄĆ W PASKI. UŁOŻYĆ PASKI NA WIERZCHU w KRATKĘ. NASMAROWAĆ ŻÓŁTKIEM z DODATKIEM ODOBINY WODY.</p>
	BEZY	1 TALERZ	<p>TACKA DO PIECZENIA</p> <p>UBIĆ BIAŁKA z 2 JAJEK, aŻ DO UZYSKANIA SZTYWNEJ KONSYSTENCJI. W TRAKCIE UBIAJANIA DODAC 80 g CUKRU i WANILII (1-2 KROPLE OLEJKU LUB 2 ŁYŻECZKI CUKRU WANILIOWEGO). DELIKATNIE ZAGNIEŚĆ 100 g WIÓRKÓW KOKOSOWYCH. UMIEŚCIĆ 18-20 PORCJI MASY NA TACCE DO PIECZENIA WYŁOŻONEJ PAPIEREM DO PIECZENIA.</p>



PRZEPISY



KLASA ŻYWNOŚCI	KLASA ŻYWNOŚCI	ILOŚĆ	AKCESORIA DO ZASTOSOWANIA
PODGRZEWANIE	GOTOWE DANIE OBIADOWE, SCHŁODZONE	250 G - 500 G	ŻAROODPORNE NACZYNIE DO MIKROFALÓWKI ŁUŻNO PRZYKRYĆ ZA POMOCĄ FOLII DO KUCHENKI MIKROFALOWEJ LUB PLASTYKOWEJ POKRYWKI
	GOTOWE DANIE OBIADOWE, ZAMROŻONE	250 G - 500 G	ŻAROODPORNE NACZYNIE DO MIKROFALÓWKI POSTĘPOWAĆ ZGODNIE Z INSTRUKCJAMI NA OPAKOWANIU
	ZUPA, SCHŁODZONA	1 - 4 PORCJI	ŻAROODPORNE NACZYNIE DO MIKROFALÓWKI PODGRZAĆ W TALERZU DO ZUPY BEZ PRZYKRYWANIA
	NAPOJE	1 - 4 PORCJI	ŻAROODPORNE NACZYNIE DO MIKROFALÓWKI NAPEŁNIĆ KAŻDY KUBEK 150 ML PŁYNU I UMIEŚCIĆ METALOWĄ ŁYŻKĘ W KAŻDYM KUBEKU.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

MYCIE JEST JEDYNĄ NORMALNIE WYMAGANĄ czynnością konserwacyjną.

BRAK UTRZYMYWANIA kuchenki w czystości może zniszczyć jego powierzchnię i w konsekwencji negatywnie wpłynąć na trwałość urządzenia oraz może prowadzić do ewentualnych niebezpiecznych sytuacji i zagrożenia pożarem.



NIE UŻYWAĆ DRUCIAKÓW METALOWYCH, PREPARATÓW CZYSZCZĄCYCH

ZAWIERAJĄCYCH SUBSTANCJE ŚCIERNE, zmywaków z wełny stalowej, ostrych zmywaków itp. mogących uszkodzić panel sterujący oraz powierzchnie wewnętrzne i zewnętrzne kuchenki. Należy używać gąbki i delikatnego detergentu lub ręcznika papierowego oraz środka do mycia okien z rozpylaczem. Środek do mycia okien należy rozpylić na ręcznik papierowy.

KUCHENKI NIE NALEŻY SPRYSKIWAĆ bezpośrednio.



DO CZYSZCZENIA POWIERZCHNI WEWNĘTRZNYCH, ZEWNĘTRZNEJ I WEWNĘTRZNEJ POWIERZCHNI DRZWIČEK ORAZ OTWORU DRZWI należy stosować delikatne detergenty, wodę i miękką szmatkę.



NIE NALEŻY DOPUSZCZAĆ DO ZBIERANIA SIĘ RESZTEK TŁUSZCZU lub żywności wokół drzwi-czek.

W PRZYPADKU TRUDNYCH DO USUNIĘCIA PŁAM, należy przez 2-3 minuty gotować w kuchence filiżankę wody. Para spowoduje zmiękczenie brudu.



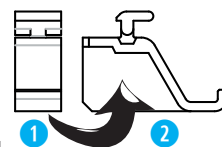
NIE KORZYSTAĆ Z URZĄDZEŃ czyszczących parą.

NIEPRZYJEMNE ZAPACHY WEWNĄTRZ KUCHENKI można wyeliminować poprzez umieszczenie na talerzu obrotowym filiżanki wypełnionej wodą z dodatkiem soku z cytryny i gotowanie jej przez kilka minut.

GRZAŁKA GRILLA nie wymaga czyszczenia, ponieważ wysoka temperatura powoduje spalenie wszelkich zabrudzeń, ale sufit ponad nią może wymagać regularnego czyszczenia. Należy go czyścić miękką i wilgotną ściereczką z dodatkiem delikatnego detergentu. Jeśli grill nie jest używany regularnie, należy go włączać raz w miesiącu na 10 minut, aby wypalić wszelkie zabrudzenia, w celu zmniejszenia ryzyka pożaru.

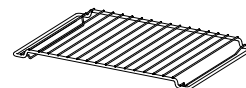
🔧 Lekko wcisnąć grzałkę grilla do góry, a następnie obrócić ceramiczny zaczep (z lewej lub prawej strony) i zwolnić grzałkę grilla.

🔧 Złożyć przednią część grzałki grilla, aby uzyskać dostęp do sufitu i wyczyścić go.

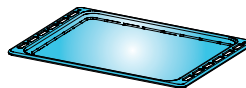


W ZMYWARCE MOŻNA MYĆ:

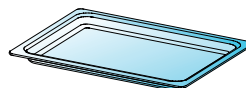
RUSZT DRUCIANY



TACKA DO PIECZENIA



SZKLANY OCIEKACZ



INSTRUKCJA USUWANIA USTEREK

JEŚLI KUCHENKA NIE DZIAŁA, przed skontaktowaniem się z Serwisem, należy sprawdzić:

- ❧ Czy podstawka pod talerz obrotowy oraz talerz obrotowy są włożone na swoje miejsce.
- ❧ Czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazda sieciowego.
- ❧ Czy drzwi są prawidłowo zamknięte.
- ❧ Sprawdzić bezpieczniki oraz upewnić się, czy nie nastąpiła przerwa w dopływie prądu.
- ❧ Sprawdzić, czy kuchenka ma zapewnioną swobodną wentylację.
- ❧ Należy odczekać 10 minut, a następnie ponowić próbę użycia kuchenki.
- ❧ Przed ponowną próbą należy otworzyć i zamknąć drzwi.

POWYŻSZE CZYNNOŚCI MAJĄ NA CELU ZAPOBIEGANIE niepotrzebnym wezwaniom serwisu, za które zapłaci użytkownik.

Kontaktując się z serwisem należy zawsze podawać numer seryjny i model kuchenki (patrz tabliczka serwisowa). Dalsze informacje podano w książce gwarancyjnej.



JEŻELI KABEL ZASILANIA WYMAGA WYMIANY, należy go wymienić na nowy - oryginalny, dostępny w naszych punktach serwisowych. Wymiana kabla zasilającego może być wykonana wyłącznie przez wykwalifikowanego technika serwisu.



NAPRAWY SERWISOWE MOGĄ BYĆ WYKONYWANE WYŁĄCZNIE PRZEZ TECHNIKA PRZESZKOLONEGO PRZEZ PRODUCENTA. Wykonywanie jakichkolwiek napraw, bądź czynności serwisowych, wiążących się ze zdejmowaniem wszelkich osłon zabezpieczających przed działaniem mikrofal przez osobę nieprzeszkoloną jest niebezpieczne.
ZABRANIA SIĘ ZDEJMOWANIA JAKICHKOLWIEK OSŁON.



OCHRONA ŚRODOWISKA

PUDEŁKO OPAKOWANIA nadaje się w pełni do ponownego przetworzenia, co potwierdza symbol recyklingu. Utylizację produktu należy przeprowadzać zgodnie z lokalnymi przepisami. Materiały opakowaniowe, które stanowią potencjalne zagrożenie (worki plastikowe, polistyren, itp.), należy przechowywać w miejscach niedostępnych dla dzieci.



NINIEJSZE URZĄDZENIE posiada oznaczenia zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Właściwa utylizacja i złomowanie pomaga w eliminacji niekorzystnego wpływu złomowanych produktów na środowisko naturalne oraz zdrowie człowieka.

SYMBOL umieszczony na produkcie lub na dołączonych do niego dokumentach oznacza, że niniejsze urządzenie nie może być usuwane razem z odpadami komunalnymi. W celu jego złomowania, urządzenie należy zdać w odpowiednim punkcie utylizacji odpadów w celu recyklingu komponentów elektrycznych i elektronicznych.



URZĄDZENIE NALEŻY ZŁOMOWAĆ zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów.

BARDZIEJ SZCZEGÓŁOWE INFORMACJE na temat utylizacji, złomowania i recyklingu opisywanego urządzenia można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta, w miejskim przedsiębiorstwie utylizacji odpadów lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.

PRZED ZŁOMOWANIEM należy odciąć kabel zasilający, aby uniemożliwić ponowne podłączenie urządzenia do sieci.

ZGODNIE Z NORMĄ IEC 60705.

MIĘDZYNARODOWA KOMISJA ELEKTROTECHNIKI (IEC) ustaliła wzorzec podgrzewania, służący do oceny wyników podgrzewania wszystkich kuchenek mikrofalowych. Dla tej kuchenki zalecamy poniższe wartości:

Próba	Ilość	Czas. czas	Poziom mocy	Pojemnik
Budyń	1 000 g	11 minut	750 W	Pyreks 3.227
Biszkopt	475 g	6 minut	750 W	Pyreks 3.827
Befszyk	900 g	16 minut	750 W	Pyreks 3.838
Zapiekanka ziemniaczana	1 100 g	25 - 28 minut	Termoobieg 200 °C + 350 W	Pyreks 3.827
Ciasto	700 g	25 minut	Konwencjonalne 200 °C + 90 W	Pyreks 3.827
Kurczak	1 000 g	30-32 minuty	Termoobieg 220 °C + 350 W	Pyreks 3.827
Rozmrożone mięso	500 g	10 min	Szybkie rozmrażanie	Szklany ociekacz

